



3 1761 11729872 9

CAI

YX71

-M23











DEPARTMENTAL CONSOLIDATION

CODIFICATION DÉPARTEMENTALE

# Meat Inspection Act

# Loi sur l'inspection des viandes

S.C., 1985 c.17

S.C. de 1985, c. 17

## Meat Inspection Regulations 1990

## Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes

established by  
SOR/90-288

établi par  
DORS/90-288



#### WARNING NOTE

Users of this departmental consolidation are reminded that it is prepared for convenience of reference only and that, as such, it has no official sanction.

#### AVERTISSEMENT

La présente codification départementale n'est préparée que pour la commodité du lecteur et n'a aucune valeur officielle.

© Minister of Supply and Services Canada 1990

Cat. No. YX79-1985/17-1990

ISBN 0-662-57781-7

© Ministre des Approvisionnements et Services Canada 1990

N° de cat. YX79-1985/17-1990

ISBN 0-662-57781-7





## CHAPTER M-3.2

[R.S., 1985, c. 25 (1st Supp.)]

An Act respecting the import and export of and interprovincial trade in meat products, the registration of establishments, the inspection of animals and meat products in registered establishments and the standards for those establishments and for animals slaughtered and meat products prepared in those establishments

[1985, c. 17, assented to  
16th May, 1985]

### SHORT TITLE

Short title 1. This Act may be cited as the *Meat Inspection Act*.

### INTERPRETATION

Definitions 2. (1) In this Act,  
 "advertise" «publicité»  
 "analyst" «analyste»  
 "animal" «animal»  
 "carcass" «carcasse»  
 "establishment" «établissement»  
 "inspector" «inspecteur»  
 "advertise" includes the making of a representation by any means whatever for the purpose of promoting, directly or indirectly, the sale or disposal of a meat product;  
 "analyst" means a person designated as an analyst pursuant to subsection 12(2);  
 "animal" means any animal in the class of mammals or birds and includes any other animal that is prescribed for the purposes of this Act or that falls within a class of animals prescribed for those purposes;  
 "carcass" means the body of a dead animal;  
 "establishment" means any place in which animals are slaughtered or meat products are prepared, packaged, labelled or stored;  
 "inspector" means a person appointed or designated as an inspector pursuant to subsection 12(1) or (2);

## CHAPITRE M-3.2

[L.R. (1985), ch. 25 (1<sup>er</sup> suppl.)]

Loi concernant l'importation, l'exportation et le commerce interprovincial des produits de viande, l'agrément des établissements, l'inspection des animaux et des produits de viande dans les établissements agréés et les normes relatives à ces établissements, aux animaux qui y sont abattus et aux produits de viande qui y sont préparés

[1985, ch. 17, sanctionné le  
16 mai 1985]

### TITRE ABRÉGÉ

1. *Loi sur l'inspection des viandes.* Titre abrégé

### DÉFINITIONS

2. (1) Les définitions qui suivent s'appliquent à la présente loi.  
 «analyste» Personne désignée à ce titre conformément au paragraphe 12(2).  
 «animal» Tout animal de la classe des mammifères ou des oiseaux, ainsi que tout autre animal qui, pour l'application de la présente loi, soit est précisé par règlement, soit fait partie d'une classe précisée par règlement.  
 «carcasse» Le cadavre d'un animal.  
 «emballage» Récipient ou enveloppe qui, en contact ou non avec un produit de viande, sert à le contenir ou à l'emballer.  
 «estampille» Estampille réglementaire d'inspection des viandes.  
 «établissement» Lieu d'abattage d'animaux ou de préparation, d'emballage, d'étiquetage ou d'entreposage des produits de viande.

Définitions  
 «analyste»  
 «analyst»  
 «animal»  
 «animal»  
 «carcasse»  
 «carcass»  
 «emballage»  
 «package»  
 «estampille»  
 «meat inspection...»  
 «établissement»  
 «establishment»



"label" «étiquette»	"label" includes any legend, word, mark, symbol, design, imprint, stamp, brand, ticket or tag or any combination thereof that is or is to be applied or attached to or included in, or that accompanies or is to accompany, any meat product, package or animal;	«établissement agréé» Établissement agréé réglementairement.	«établissement agréé» "registered..." «étiquette» "label"
"meat inspection legend" «estampille» "meat product" «produit de viande»	"meat inspection legend" means any prescribed meat inspection legend;	«étiquette» Toute indication — notamment estampille, mot, marque, symbole, dessin, impression, cachet, empreinte, label ou carte ou combinaison de ceux-ci — placée ou à placer sur ou dans un emballage, sur un produit de viande ou sur un animal, ou qui les accompagne ou est destinée à les accompagner.	
	"meat product" means (a) a carcass, (b) the blood of an animal or a product or by-product of a carcass, or (c) a product containing anything described in paragraph (b);	«inspecteur» Personne nommée ou désignée à ce titre conformément aux paragraphes 12(1) ou (2).	«inspecteur» "inspector"
"Minister" «ministre» "package" «emballage»	"Minister" means the Minister of Agriculture;	«ministre» Le ministre de l'Agriculture.	«ministre» "Minister"
	"package" means an inner or outer receptacle or covering used or to be used in connection with a meat product;	«personne» Particulier, personne morale, ainsi que société de personnes ou organisme.	«personne» "person"
"person" «personne»	"person" includes any individual, corporation, partnership or organization;	«produit de viande» (a) Carcasse; (b) le sang d'un animal ou les produits ou sous-produits d'une carcasse; (c) les produits dans la composition desquels entre un des éléments visés à l'alinéa b).	«produit de viande» "meat product"
"prescribed" Version anglaise seulement	"prescribed" means prescribed by the regulations;	«publicité» Toute réclame faite pour promouvoir, directement ou indirectement, la vente ou une autre forme d'aliénation des produits de viande.	«publicité» "advertise"
"registered establishment" «établissement agréé»	"registered establishment" means an establishment registered in accordance with the regulations;	«vente» Les actes suivants sont assimilés à la vente : (a) consentir à vendre; (b) offrir, détenir, exposer, transmettre, expédier, transporter ou livrer en vue de la vente; (c) échanger ou consentir à échanger; (d) disposer ou consentir à disposer de quelque manière que ce soit en faveur de quiconque à titre onéreux.	«vente» "sell"
"sell" «vente»	"sell" includes (a) to agree to sell, (b) to offer, keep, expose, transmit, send, convey or deliver for sale, (c) to exchange or agree to exchange, and (d) to dispose of, or agree to dispose of, to any person in any manner for a consideration.		
Binding on Her Majesty	(2) This Act is binding on Her Majesty in right of Canada or a province.	(2) La présente loi lie Sa Majesté du chef du Canada ou d'une province.	Obligation de Sa Majesté
REGISTERED ESTABLISHMENT			
Registered establishment	3. (1) It shall be a condition of the registration and operation of an establishment as a registered establishment that the establishment and all animals and meat products in it are subject to this Act and the regulations.	3. (1) Un établissement peut être agréé et exploité comme tel à condition que lui-même et les animaux et les produits de viande qui s'y trouvent soient assujettis à la présente loi et à ses règlements.	Établissement agréé
Operator's licence	(2) No person shall operate a registered establishment unless that person has obtained a	(2) Il est interdit d'exploiter un établissement sans agrément d'exploitant accordé en conformité avec les règlements.	Agrément d'exploitant



licence therefor in accordance with the regulations.

## NATIONAL TRADE-MARK

Meat inspection legend

4. The meat inspection legend shall be a national trade-mark, and the exclusive property in and, subject to this Act, the right to the use of that trade-mark is hereby declared to be vested in Her Majesty in right of Canada.

Authorized use

5. No person shall, unless authorized by the regulations,

- (a) apply or use the meat inspection legend; or
- (b) advertise or sell or have in his possession for any such purpose anything to which the meat inspection legend is applied or in connection with which the meat inspection legend is used.

Use of similar legend prohibited

6. No person shall

- (a) apply or use any legend, word, mark, symbol or design or any combination thereof that so closely resembles the meat inspection legend as to be likely to be mistaken for it; or
- (b) advertise or sell or have in his possession for any such purpose anything to which there is applied or in connection with which there is used any legend, word, mark, symbol or design or any combination thereof that so closely resembles the meat inspection legend as to be likely to be mistaken for it.

## TRADE IN MEAT PRODUCTS

Export

7. No person shall export a meat product out of Canada unless

- (a) it was prepared or stored in a registered establishment that was operated in accordance with this Act and the regulations;
- (b) that person provides an inspector with evidence satisfactory to the Minister that the meat product meets the requirements of the country to which it is being exported; and
- (c) that person obtains a certificate from an inspector authorizing the export of that meat product.

Interprovincial trade

8. No person shall send or convey a meat product from one province to another unless

- (a) it was prepared or stored in a registered establishment that was operated in accordance with this Act and the regulations; and

## MARQUE DE COMMERCE NATIONALE

Estampille

4. L'estampille est une marque de commerce nationale, dont la propriété exclusive et, sous réserve de la présente loi, le droit d'utilisation sont dévolus à Sa Majesté du chef du Canada.

5. Il est interdit, sauf autorisation réglementaire :

Utilisation restreinte de l'estampille

- a) d'apposer ou d'utiliser l'estampille;
- b) de faire de la publicité pour un objet, de le vendre ou de l'avoir en sa possession à ces fins, s'il porte l'estampille ou si l'estampille est utilisée en rapport avec lui.

6. Il est interdit :

Interdiction d'utiliser une indication semblable

- a) d'apposer ou d'utiliser une indication — notamment estampille, mot, marque, symbole ou dessin ou combinaison de ceux-ci — qui ressemble à l'estampille à s'y méprendre;
- b) de faire de la publicité pour un objet, de le vendre ou de l'avoir en sa possession à ces fins s'il porte, ou si est utilisée en rapport avec lui, une indication visée à l'alinéa a).

## COMMERCE DES PRODUITS DE VIANDE

Exportation

7. Il est interdit à quiconque d'exporter un produit de viande, sauf si, à la fois :

- a) le produit de viande a été préparé ou entreposé dans un établissement agréé exploité conformément à la présente loi et à ses règlements;
- b) il fournit à l'inspecteur la preuve, convaincante pour le ministre, que le produit de viande est conforme aux normes du pays destinataire;
- c) il reçoit de l'inspecteur un certificat autorisant l'exportation du produit de viande.

Commerce interprovincial

8. Il est interdit d'expédier ou de transporter un produit de viande d'une province à une autre, sauf si le produit de viande, à la fois :

- a) a été préparé ou entreposé dans un établissement agréé exploité conformément à la présente loi et à ses règlements;



(b) it complies with prescribed standards and is packaged and labelled in the manner prescribed.

b) est conforme, de même que son emballage et son étiquetage, aux normes réglementaires.

## Import

9. (1) No person shall import a meat product into Canada unless

(a) at the time it was prepared for export, the country from which it originated and any country in which it was processed had meat inspection systems, those systems and the relevant establishments in those countries were approved in writing by the Minister before that time and the approvals were valid at that time;

(b) that person provides an inspector with evidence satisfactory to the Minister that it meets the prescribed standards for imported meat products;

(c) it meets the prescribed standards for imported meat products; and

(d) it is packaged and labelled in the manner prescribed.

9. (1) Il est interdit à quiconque d'importer un produit de viande, sauf si, à la fois :

a) le pays d'origine et, le cas échéant, le pays où le produit de viande a été transformé disposaient, lors de la préparation du produit pour l'exportation, de services d'inspection des viandes et d'établissements ayant fait l'objet, de la part du ministre, d'une approbation écrite encore valide;

b) il fournit à l'inspecteur la preuve, convaincante pour le ministre, que le produit de viande est conforme aux normes réglementaires visant les produits de viande importés;

c) le produit de viande est conforme aux normes réglementaires visant les produits de viande importés;

d) le produit de viande est emballé et étiqueté de la manière réglementaire.

## Importation

## Delivery for inspection

(2) Every person who imports a meat product into Canada shall, as soon as possible, deliver it, in its imported condition, to a registered establishment for inspection by an inspector.

(2) Quiconque importe un produit de viande est tenu de le livrer dès que possible, dans son état d'importation, à un établissement agréé pour examen par l'inspecteur.

## Livraison en vue de l'inspection

## Compliance with requirements and standards

(3) No person shall have in his possession an imported meat product that the person knows

(a) has been imported into Canada in contravention of subsection (1); or

(b) has not been delivered to a registered establishment for inspection as required by subsection (2).

(3) Il est interdit à quiconque d'avoir en sa possession un produit de viande importé qui, à sa connaissance :

a) soit a été importé en contravention avec le paragraphe (1);

b) soit n'a pas été livré à un établissement agréé en vue de l'inspection prévue au paragraphe (2).

## Observation des conditions et des normes

## Advertising, sale and possession of imported meat products

10. (1) No person shall advertise or sell or have in his possession for any such purpose an imported meat product that

(a) has been imported into Canada in contravention of subsection 9(1); or

(b) has not been delivered to a registered establishment for inspection as required by subsection 9(2).

10. (1) Il est interdit de faire de la publicité pour un produit de viande importé, de le vendre ou de l'avoir en sa possession à une de ces fins, si ce produit :

a) soit a été importé en contravention avec le paragraphe 9(1);

b) soit n'a pas été livré à un établissement agréé en vue de l'inspection prévue au paragraphe 9(2).

## Publicité, vente ou possession : produits de viande importés

## Advertising, sale and possession of other meat products

(2) No person shall advertise or sell or have in his possession for any such purpose a meat product

(a) that has been sent or conveyed from one province to another, or

(2) Il est interdit, sauf s'il est conforme aux normes réglementaires et s'il est emballé et étiqueté de la manière réglementaire, de faire de la publicité pour un produit de viande, de le vendre ou de l'avoir en sa possession à une de ces fins, qui :

## Publicité, vente ou possession : autres produits de viande



(b) to which the meat inspection legend has been applied or in connection with which the meat inspection legend has been used, unless the meat product complies with prescribed standards and is packaged and labelled in the manner prescribed.

a) soit a été expédié ou transporté d'une province à une autre;  
b) soit a fait l'objet de l'utilisation ou de l'apposition de l'estampille.

Presumption of prohibited possession

11. (1) In any prosecution for an offence under paragraph 5(b) or 6(b) or section 10, an accused found in possession of a meat product that did not comply with any provision of this Act or the regulations shall be deemed, in the absence of evidence to the contrary, to have had possession of the meat product for the purpose of advertising or selling it.

11. (1) Dans les poursuites pour infraction aux alinéas 5b) ou 6b) ou à l'article 10, l'accusé qui était en possession d'un produit de viande non conforme à la présente loi ou à ses règlements est réputé, sauf preuve contraire, l'avoir eu en sa possession dans le but d'en faire la publicité ou la vente.

Présomption

Exception

(2) The presumption under subsection (1) does not apply to a person in possession of a meat product for the person's own consumption.

(2) La présomption prévue au paragraphe (1) ne s'applique pas à la personne en possession d'un produit de viande destiné à sa propre consommation.

Exception

#### ENFORCEMENT

#### CONTRÔLE D'APPLICATION

Appointment of inspectors

12. (1) Inspectors for the purposes of this Act shall, subject to subsection (2), be appointed in accordance with the *Public Service Employment Act*.

12. (1) Les inspecteurs chargés de l'application de la présente loi sont nommés, sous réserve du paragraphe (2), conformément à la *Loi sur l'emploi dans la fonction publique*.

Nomination d'inspecteurs

Designation of inspectors and analysts

(2) The Minister may designate any person as an inspector or analyst for the purposes of this Act.

(2) Le ministre peut désigner quiconque à titre d'inspecteur ou d'analyste pour l'application de la présente loi.

Désignation d'inspecteurs ou d'analystes

Certificate to be produced

(3) The Minister shall furnish every inspector with a certificate in prescribed form of his appointment or designation as an inspector and on entering any place or vehicle referred to in subsection 13(1) an inspector shall, if so required, produce the certificate to the person in charge of that place or vehicle.

(3) Le ministre remet à chaque inspecteur un certificat de forme réglementaire attestant sa qualité, que celui-ci présente, sur demande, au responsable du lieu ou du véhicule visés au paragraphe 13(1).

Production du certificat

Powers of inspectors

13. (1) For the purposes of this Act and the regulations, an inspector may, subject to subsections (3) to (5), at any time enter any place or stop and enter any vehicle in which the inspector believes on reasonable grounds there is any meat product or other thing to which this Act applies and may

13. (1) Pour l'application de la présente loi et de ses règlements, l'inspecteur peut, sous réserve des paragraphes (3) à (5), à tout moment procéder à la visite de tout lieu ou véhicule — et, à cette fin, à l'immobilisation de celui-ci — s'il a des motifs raisonnables de croire que s'y trouvent des produits de viande ou d'autres objets visés par la présente loi. Il peut en outre, avec des motifs raisonnables d'agir ainsi :

Pouvoirs de l'inspecteur

(a) open any package that the inspector believes on reasonable grounds does not comply with this Act or the regulations;

a) ouvrir tout emballage qui, à son avis, n'est pas conforme à la présente loi ou à ses règlements;

(b) inspect and take samples of any meat product or other thing that the inspector believes on reasonable grounds does not comply with this Act or the regulations; and

b) examiner tout produit de viande ou tout autre objet qui, à son avis, ne sont pas conformes à la présente loi ou à ses règlements, et en prélever des échantillons;

(c) require any person to produce for inspection, or for the purpose of obtaining copies or extracts, any book, shipping bill, bill of



lading or other document or record that the inspector believes on reasonable grounds contains any information relevant to the administration or enforcement of this Act or the regulations.

c) exiger la communication, pour examen ou reproduction totale ou partielle, de tout livre, bordereau d'expédition, connaissance ou autre document ou dossier qui, à son avis, contiennent des renseignements utiles à l'application de la présente loi et de ses règlements.

Assistance to inspectors

(2) The owner or person in charge of a place or vehicle referred to in subsection (1) and every person found in that place or vehicle shall give the inspector all reasonable assistance to enable the inspector to carry out his duties and functions under this Act and shall furnish the inspector with any information the inspector may reasonably require with respect to the administration or enforcement of this Act and the regulations.

(2) Le propriétaire ou le responsable du lieu ou véhicule visité, ainsi que quiconque s'y trouve, sont tenus de prêter à l'inspecteur toute l'assistance possible dans l'exercice de ses fonctions et de lui donner les renseignements qu'il peut valablement exiger quant à l'application de la présente loi et de ses règlements.

Assistance à l'inspecteur

Warrant required to enter dwelling-house

(3) Where any place referred to in subsection (1) is a dwelling-house, an inspector may not enter that dwelling-house without the consent of the occupant except under the authority of a warrant issued under subsection (4).

(3) Dans le cas d'une maison d'habitation, l'inspecteur ne peut toutefois procéder à la visite sans l'autorisation de l'occupant que s'il est muni du mandat prévu au paragraphe (4).

Mandat pour maison d'habitation

Authority to issue warrant

(4) Where on *ex parte* application a justice of the peace is satisfied by information on oath

(a) that the conditions for entry described in subsection (1) exist in relation to a dwelling-house,

(b) that entry to the dwelling-house is necessary for any purpose relating to the administration or enforcement of this Act, and

(c) that entry to the dwelling-house has been refused or that there are reasonable grounds for believing that entry thereto will be refused,

the justice of the peace may issue a warrant under his hand authorizing the inspector named therein to enter that dwelling-house subject to such conditions as may be specified in the warrant.

(4) Sur demande *ex parte*, le juge de paix peut signer un mandat autorisant, sous réserve des conditions éventuellement fixées, l'inspecteur qui y est nommé à procéder à la visite d'une maison d'habitation s'il est convaincu, sur la foi d'une dénonciation sous serment, que sont réunis les éléments suivants :

Délivrance du mandat

- a) les circonstances prévues au paragraphe (1) existent;
- b) la visite est nécessaire pour l'application de la présente loi;
- c) un refus a été opposé à la visite ou il y a des motifs raisonnables de croire que tel sera le cas.

Use of force

(5) In executing a warrant issued under subsection (4), the inspector named therein shall not use force unless the inspector is accompanied by a peace officer and the use of force has been specifically authorized in the warrant.

(5) L'inspecteur ne peut recourir à la force dans l'exécution du mandat que si celui-ci en autorise expressément l'usage et que si lui-même est accompagné d'un agent de la paix.

Usage de la force

Obstruction and false statements

**14.** (1) No person shall obstruct or hinder, or make any false or misleading statement either orally or in writing to, an inspector while the inspector is engaged in carrying out his duties or functions under this Act or the regulations.

**14.** (1) Il est interdit d'entraver l'action de l'inspecteur dans l'exercice de ses fonctions ou de lui faire, oralement ou par écrit, une déclaration fausse ou trompeuse.

Entrave et fausses déclarations



Interference	(2) Except with the authority of an inspector, no person shall remove, alter or interfere in any way with anything seized or detained under this Act by an inspector.	(2) Il est interdit, sans autorisation de l'inspecteur, de déplacer les objets saisis ou retenus par celui-ci en application de la présente loi, ou d'en modifier l'état de quelque manière que ce soit.	Interdiction
Seizure	<b>15.</b> (1) Where an inspector believes on reasonable grounds that this Act or the regulations have been contravened, the inspector may seize and detain any meat product or other thing by means of or in relation to which the inspector believes on reasonable grounds the contravention was committed.	<b>15.</b> (1) L'inspecteur peut saisir et retenir tout produit de viande ou tout autre objet, s'il a des motifs raisonnables de croire qu'ils ont servi ou donné lieu à une infraction à la présente loi ou à ses règlements.	Saisie
Storage and removal	(2) Any meat product or other thing seized and detained pursuant to subsection (1) may be stored by an inspector or any person designated by the inspector in the place where it was seized or may, at the inspector's discretion, be removed to any other place for storage.	(2) Les produits de viande ou autres objets saisis et retenus peuvent être entreposés sur les lieux par l'inspecteur, ou par la personne qu'il désigne; ils peuvent également, à l'appréciation de l'inspecteur, être transférés dans un autre lieu pour entreposage.	Entreposage
Detention	<b>16.</b> (1) Any meat product or other thing seized and detained pursuant to section 15 shall not be detained after (a) the provisions of this Act and the regulations have, in the opinion of the inspector, been complied with, or (b) the expiration of ninety days from the day of seizure or such longer period as may be prescribed with respect to the meat product or other thing, unless before that time proceedings have been instituted in respect of an offence under this Act in relation to the meat product or other thing seized, in which case it may be detained until the proceedings are finally concluded.	<b>16.</b> (1) La rétention prend fin : a) soit après constatation, par l'inspecteur, de l'observation de la présente loi et de ses règlements; b) soit à l'expiration d'un délai de quatre-vingt-dix jours à compter de la date de la saisie ou du délai supérieur réglementaire. Toutefois, en cas de poursuite intentée en l'espèce, elle peut se prolonger jusqu'à l'issue définitive de celle-ci.	Rétention
Application for return	(2) Where proceedings referred to in subsection (1) have been instituted, the owner, or person in possession at the time of seizure, of anything that is the subject-matter of the proceedings, other than a meat product or anything bearing the meat inspection legend, may, subject to subsection 17(3), apply to the court before which the proceedings are held for an order that it be returned to him.	(2) Le propriétaire ou le dernier possesseur de l'objet saisi, autre qu'un produit de viande ou un objet portant l'estampille, donnant lieu aux poursuites visées au paragraphe (1) peut, sous réserve du paragraphe 17(3), demander sa restitution au tribunal chargé de l'affaire.	Demande de restitution
Order for return	(3) Where, on an application pursuant to subsection (2), the court is satisfied that sufficient evidence exists or may reasonably be obtained without detaining the thing that is the subject-matter of the proceedings, the court may order it to be returned to the applicant, subject to any condition the court may impose to ensure that it is preserved for any purpose for which it may subsequently be required.	(3) Le tribunal peut faire droit à la demande visée au paragraphe (2), s'il est convaincu qu'il existe ou qu'il peut être obtenu suffisamment d'éléments de preuve pour rendre inutile la rétention de l'objet donnant lieu aux poursuites, sous réserve des conditions qu'il peut imposer pour assurer leur conservation dans un but ultérieur.	Ordonnance de restitution



Forfeiture on conviction

17. (1) Where a person is convicted of an offence under this Act, the convicting court or judge may, in addition to any punishment imposed, order that any meat product or other thing by means of or in relation to which the offence was committed be forfeited to Her Majesty in right of Canada, and on the making of the order the meat product or other thing may be disposed of as the Minister may direct.

17. (1) Sur déclaration de culpabilité de l'auteur d'une infraction à la présente loi, le tribunal ou le juge peut, en sus de la peine, prononcer la confiscation, au profit de Sa Majesté du chef du Canada, du produit de viande ou de l'objet ayant servi ou ayant donné lieu à l'infraction. Il peut dès lors être disposé du produit ou de l'objet conformément aux instructions du ministre.

Confiscation sur déclaration de culpabilité

Court to consider forfeiture

(2) Where no party raises the question of forfeiture under subsection (1), the court shall consider the question on its own motion.

(2) Lorsque aucune partie ne soulève la question de la confiscation prévue au paragraphe (1), le tribunal le fait de son propre chef.

Initiative du tribunal

Forfeiture on consent

(3) Where the owner of a meat product or other thing seized under this Act or the person in possession of it at the time of seizure consents to its disposal, it is thereupon forfeited to Her Majesty in right of Canada and may be disposed of, as the Minister may direct, at the expense of the person consenting to the disposal.

(3) Le propriétaire ou le dernier possesseur du produit de viande ou de l'objet saisis en application de la présente loi peut consentir à leur confiscation. Le cas échéant, la confiscation s'opère immédiatement au profit de Sa Majesté du chef du Canada et il peut être disposé du produit ou de l'objet aux frais de l'intéressé, conformément aux instructions du ministre.

Confiscation sur consentement

Non-complying import — notice for removal

18. (1) Where an inspector believes on reasonable grounds that any meat product is being or has been imported into Canada in contravention of this Act or the regulations, the inspector may, whether or not the inspector seizes the meat product pursuant to section 15, require the importer to remove it from Canada by giving the importer a notice for its removal delivered to the importer personally or sent by registered mail to the importer's business address in Canada.

18. (1) L'inspecteur qui a des motifs raisonnables de croire qu'un produit de viande est ou a été importé en contravention avec la présente loi ou ses règlements peut exiger, qu'il y ait eu ou non saisie du produit de viande en vertu de l'article 15, que l'importateur le retire du Canada en lui donnant un avis à cet effet, signifié à personne ou sous pli recommandé, à son adresse commerciale au Canada.

Importations irrégulières : avis de retrait

Forfeiture and disposal

(2) Where any meat product is not removed from Canada within a period of ninety days after a notice for its removal was delivered or sent to the importer under subsection (1), or within such longer period after the delivery or sending of the notice as may be authorized by the Minister, it shall, notwithstanding section 16, be forfeited to Her Majesty in right of Canada and may be disposed of, as the Minister may direct, at the expense of the importer.

(2) Par dérogation aux dispositions de l'article 16, tout produit de viande qui n'est pas retiré du Canada dans les quatre-vingt-dix jours suivant la remise ou l'envoi à l'importateur de l'avis prévu au paragraphe (1), ou dans le délai supérieur que peut accorder le ministre, est confisqué au profit de Sa Majesté du chef du Canada et il peut en être disposé aux frais de l'importateur conformément aux instructions du ministre.

Confiscation et disposition

Evidence of financial responsibility

19. The Minister may require any person or class of persons importing meat products into Canada to provide evidence of financial responsibility in any form, including an insurance or indemnity bond, that is satisfactory to the Minister.

19. Le ministre peut exiger de tout importateur ou de toute catégorie d'importateurs de produits de viande qu'ils établissent leur solvabilité de la manière — notamment au moyen d'une assurance ou d'un acte de cautionnement — que le ministre estime indiquée.

Preuve de solvabilité



## REGULATIONS

## RÈGLEMENTS

## Regulations

**20.** The Governor in Council may make regulations for carrying out the purposes and provisions of this Act and, without limiting the generality of the foregoing, may make regulations

- (a) prescribing the meat inspection legend and the form and manner in which, terms and conditions on which, persons by whom and things in connection with which it may be applied or used;
- (b) governing the registration of establishments and the licensing of the operators thereof, and prescribing the fees payable therefor;
- (c) providing for the cancellation and suspension of the registration of registered establishments;
- (d) governing the design, construction and maintenance of registered establishments and of the equipment and facilities therein;
- (e) respecting the operation and suspension of operation of registered establishments;
- (f) prescribing the equipment and facilities to be used, the procedures to be followed and the standards to be maintained in registered establishments to ensure humane treatment and slaughter of animals and hygienic processing and handling of meat products;
- (g) providing for the inspection of establishments and registered establishments and the animals and meat products in registered establishments and prescribing the fees payable therefor;
- (h) providing for the reinspection of meat products in connection with which the meat inspection legend is applied or used and prescribing the fees payable therefor;
- (i) prescribing standards for meat products that are prepared or stored in registered establishments, for meat products that enter into interprovincial or international trade and for meat products in connection with which the meat inspection legend is applied or used;
- (j) prescribing standards for imported meat products;
- (k) governing the packaging and labelling of meat products and prescribing the specifications for the packages and labels;

**20.** Le gouverneur en conseil peut prendre des règlements d'application de la présente loi, notamment en vue :

## Règlements

- a) d'établir l'estampille, de prévoir les modalités et conditions de son apposition ou utilisation, de désigner les personnes qui peuvent l'apposer ou l'utiliser et de prévoir les objets en rapport avec lesquels elle peut l'être;
- b) de régir l'agrément d'établissements et de leurs exploitants et de fixer les redevances correspondantes;
- c) de prévoir l'annulation et la suspension de l'agrément des établissements agréés;
- d) de régir la conception, la réalisation et l'entretien des établissements agréés, ainsi que du matériel et des installations qui s'y trouvent;
- e) de régir l'exploitation et de prévoir la suspension de l'exploitation des établissements agréés;
- f) de déterminer le matériel et les installations à utiliser, les méthodes à suivre et les normes à respecter dans les établissements agréés pour le traitement et l'abattage sans cruauté des animaux et la transformation et la manutention hygiéniques des produits de viande;
- g) de prévoir l'inspection des établissements, des établissements agréés, ainsi que des animaux et des produits de viande qui s'y trouvent et de fixer les redevances exigibles à cet effet;
- h) de prévoir la réinspection des produits de viande en rapport avec lesquels l'estampille est apposée ou utilisée et de fixer les redevances exigibles à cet effet;
- i) d'établir les normes visant les produits de viande qui sont préparés ou entreposés dans des établissements agréés, qui sont destinés au commerce interprovincial ou international ou en rapport avec lesquels l'estampille est apposée ou utilisée;
- j) d'établir les normes visant les produits de viande importés;
- k) de régir l'emballage et l'étiquetage des produits de viande et de spécifier les caractéristiques des emballages et des étiquettes;
- l) d'empêcher l'abattage d'animaux et de prévoir l'inspection, la détention, le traite-



- (l) respecting the withholding from slaughter of animals and the inspection, holding, treatment, condemnation, confiscation and disposal of animals, meat products or other things in registered establishments that are or are suspected on reasonable grounds of being injurious to health or otherwise in contravention of this Act or the regulations;
- (m) respecting the inspection and disposal of imported meat products and prescribing the fees payable for such inspection;
- (n) providing for systems for ascertaining the places of origin of the animals to be slaughtered in registered establishments;
- (o) prescribing the manner of seizing and detaining anything under this Act and providing for the safe-keeping and disposal of anything seized, detained or forfeited under this Act;
- (p) respecting the storage, handling and transportation of meat products and the payment of expenses in connection with that storage;
- (q) prohibiting the transportation of meat products unless they are properly packaged and labelled under this Act and the regulations and evidence satisfactory to the Minister is provided that they meet any other requirements of this Act and the regulations;
- (r) exempting any person, establishment, registered establishment, animal, meat product or any class thereof from the application of this Act or the regulations or any provision thereof; and
- (s) prescribing anything that by this Act is to be prescribed.

- ment, la condamnation, la confiscation et la destination des animaux, des produits de viande ou d'autres objets, dans des établissements agréés, qui sont nuisibles ou non conformes à la présente loi et à ses règlements ou sont soupçonnés, pour des motifs raisonnables, être nuisibles ou non conformes à la présente loi et à ses règlements;
- m) de prévoir l'inspection et la destination des produits de viande importés et de fixer les redevances exigibles pour l'inspection;
- n) de prévoir des méthodes de détermination sûre des lieux d'origine des animaux destinés à l'abattage dans les établissements agréés;
- o) de déterminer la manière de saisir et de retenir tout objet conformément à la présente loi et de prévoir la garde et la destination de tout objet saisi, retenu ou confisqué conformément à la présente loi;
- p) de régir l'entreposage, la manutention et le transport des produits de viande et de prévoir le paiement des frais occasionnés par l'entreposage;
- q) d'interdire le transport des produits de viande dont l'emballage et l'étiquetage ne sont pas conformes à la présente loi et à ses règlements et pour lesquels il y a absence de preuve, convaincante pour le ministre, de leur conformité aux autres exigences de la présente loi et de ses règlements;
- r) d'exempter toute personne, tout établissement, tout établissement agréé, tout animal ou tout produit de viande, ou leurs catégories, de l'application totale ou partielle de la présente loi ou de ses règlements;
- s) de prendre toute mesure réglementaire prévue par la présente loi.

## FREE TRADE AGREEMENT

## ACCORD DE LIBRE-ÉCHANGE

## Exemption

**20.1** The Governor in Council may, for the purposes of implementing the Agreement as defined in section 2 of the *Canada-United States Free Trade Agreement Implementation Act*, make regulations exempting, subject to such terms and conditions as the Governor in Council considers appropriate, any meat product or class thereof imported into Canada from the United States, as defined in section 2 of that Act, from the application of any provision of this Act or the regulations relating to meat products imported into Canada.

1988, c. 65, s. 141.

**20.1** Pour la mise en œuvre de l'Accord au sens de l'article 2 de la *Loi de mise en œuvre de l'Accord de libre-échange Canada — États-Unis*, le gouverneur en conseil peut, par règlement, soustraire, aux conditions qu'il estime nécessaires, tout produit de viande ou toute catégorie de produits de viande importés au Canada en provenance des États-Unis — au sens de l'article 2 de cette loi — à l'application de celles des dispositions de la présente loi ou des règlements qui sont applicables à cet égard.

1988, ch. 65, art. 141.

Non-application : règlements



OFFENCES AND PUNISHMENT

INFRACTIONS ET PEINES

Contravention of para. 5(b) or 6(b)	21. (1) Every person who contravenes paragraph 5(b) or 6(b) by selling anything contrary thereto is guilty of an indictable offence and liable to a fine not exceeding one hundred thousand dollars or to imprisonment for a term not exceeding one year or to both.	21. (1) Quiconque contrevient aux alinéas 5b) ou 6b) en effectuant une vente commet une infraction et encourt, sur déclaration de culpabilité par mise en accusation, une amende maximale de cent mille dollars et un emprisonnement maximal de un an, ou l'une de ces peines.	Contravention aux al. 5b) ou 6b)
Contravention of section 7, 8 or 10	(2) Every person who contravenes section 7 or 8 or who contravenes section 10 by selling any meat product contrary to subsection (1) or (2) thereof (a) is guilty of an indictable offence and liable to punishment as described in subsection (1); or (b) is guilty of an offence punishable on summary conviction and liable to punishment as described in subsection (4).	(2) Quiconque contrevient aux articles 7 ou 8 ou à l'article 10 en effectuant une vente à l'encontre de ses paragraphes (1) ou (2) commet une infraction et encourt, sur déclaration de culpabilité : a) par mise en accusation, la peine prévue au paragraphe (1); b) par procédure sommaire, la peine prévue au paragraphe (4).	Contravention aux art. 7, 8 ou 10
Contravention of subsection 13(2) or regulations	(3) Every person who contravenes or fails to comply with subsection 13(2) or the regulations is guilty of an offence punishable on summary conviction and liable to a fine not exceeding ten thousand dollars.	(3) Quiconque contrevient au paragraphe 13(2) ou aux règlements, ou omet de s'y conformer, encourt, sur déclaration de culpabilité par procédure sommaire, une amende maximale de dix mille dollars.	Contravention au par. 13(2) ou aux règlements
General offence	(4) Subject to subsections (1) to (3), every person who contravenes or fails to comply with any provision of this Act is guilty of an offence punishable on summary conviction and liable to a fine not exceeding ten thousand dollars or to imprisonment for a term not exceeding six months or to both.	(4) Sous réserve des paragraphes (1) à (3), quiconque contrevient à une disposition de la présente loi, ou omet de s'y conformer, commet une infraction et encourt, sur déclaration de culpabilité par procédure sommaire, une amende maximale de dix mille dollars et un emprisonnement maximal de six mois, ou l'une de ces peines.	Contravention à la loi
Limitation period	(5) A prosecution by way of summary conviction under this section may be instituted at any time within but not later than two years after the time when the subject-matter of the prosecution arose.	(5) Les poursuites par procédure sommaire prévues au présent article se prescrivent par deux ans à compter de la perpétration de l'infraction.	Prescription
Imprisonment precluded in certain cases	22. (1) Where a person is convicted of an offence under subsection 21(3), imprisonment shall not be imposed as punishment for the offence or in default of payment of the fine imposed as punishment.	22. (1) Il ne peut être imposé de peine d'emprisonnement pour une infraction prévue au paragraphe 21(3) ou pour le défaut de paiement d'une amende imposée pour cette infraction.	Exclusion de l'emprisonnement
Recovery of fines	(2) Where a person is convicted of an offence under this Act and a fine imposed as punishment is not paid when required, the prosecutor may, by filing the conviction, enter as a judgment the amount of the fine and costs, if any, in the superior court of the province in which the trial was held, and the judgment is enforceable against the person in the same manner as if it were a judgment rendered against the person in that court in civil proceedings.	(2) En cas de défaut de paiement, dans le délai fixé, de l'amende imposée pour une infraction prévue à la présente loi, le poursuivant peut, en déposant la déclaration de culpabilité auprès de la cour supérieure de la province où le procès a eu lieu, faire tenir pour jugement de cette cour le montant de l'amende et des frais éventuels; le jugement est dès lors exécutoire contre l'intéressé comme s'il s'agissait	Recouvrement des amendes



Offence by  
employee or  
agent

**23.** In any prosecution for an offence under this Act, it is sufficient proof of the offence to establish that it was committed by an employee or agent of the accused whether or not the employee or agent is identified or has been prosecuted for the offence, unless the accused establishes that the offence was committed without the knowledge or consent of the accused and that the accused exercised all due diligence to prevent its commission.

Officers, etc., of  
corporation

**24.** Where a corporation commits an offence under this Act, any officer, director or agent of the corporation who directed, authorized, assented to, acquiesced in or participated in the commission of the offence is a party to and guilty of the offence and is liable on conviction to the punishment provided for the offence whether or not the corporation has been prosecuted or convicted.

Venue

**25.** A prosecution for an offence under this Act may be instituted, carried on, heard and determined in the place where the offence was committed or the subject-matter of the prosecution arose, where the accused was apprehended or where the accused happens to be or is carrying on business.

Certificate of  
analyst or  
report of  
inspector

**26. (1)** In any prosecution for an offence under this Act, a certificate of an analyst or a report of an inspector purporting to have been signed by the analyst or inspector and stating the results of his analysis or inspection is admissible in evidence without proof of the signature or official character of the person appearing to have signed the certificate or report and, in the absence of evidence to the contrary, is proof of the matters asserted in the certificate or report.

Copies or  
extracts

**(2)** In any prosecution for an offence under this Act, a copy of or an extract from any book, record or document made by an inspector pursuant to paragraph 13(1)(c) and appearing to have been certified under the inspector's signature as a true copy or extract is admissible in evidence without proof of the signature or official character of the person appearing to have signed the copy or extract and, in the absence of evidence to the contrary, has the same probative force as the original would have if it were proved in the ordinary way.

sait d'un jugement rendu contre lui par la même cour en matière civile.

**23.** Dans les poursuites pour infraction à la présente loi, il suffit, pour prouver l'infraction, d'établir qu'elle a été commise par un agent ou un mandataire de l'accusé, que cet agent ou mandataire ait été ou non identifié ou poursuivi. L'accusé peut se disculper en prouvant que la perpétration a eu lieu à son insu ou sans son consentement et qu'il avait pris les mesures nécessaires pour l'empêcher.

Preuve

**24.** En cas de perpétration par une personne morale d'une infraction à la présente loi, ceux de ses dirigeants, administrateurs ou mandataires qui l'ont ordonnée ou autorisée, ou qui y ont consenti ou participé, sont considérés comme des coauteurs de l'infraction et encourent, sur déclaration de culpabilité, la peine prévue, que la personne morale ait été ou non poursuivie ou déclarée coupable.

Personnes  
morales et leurs  
dirigeants, etc.

**25.** La poursuite d'une infraction à la présente loi peut être intentée, entendue ou jugée au lieu de la perpétration de l'infraction, au lieu où a pris naissance l'objet de la poursuite, au lieu où l'accusé est appréhendé ou en tout lieu où il se trouve ou exerce ses activités.

Ressort

**26. (1)** Le certificat ou le rapport censé signé par l'analyste ou l'inspecteur, selon le cas, et où il donne les résultats de son examen, est admissible en preuve dans les poursuites visant toute infraction à la présente loi, sans qu'il soit nécessaire de prouver l'authenticité de la signature qui y est apposée ou la qualité officielle du signataire; sauf preuve contraire, le certificat ou le rapport fait foi de son contenu.

Certificat de  
l'analyste ou  
rapport de  
l'inspecteur

**(2)** Les copies ou extraits de dossiers ou documents établis par l'inspecteur conformément à l'alinéa 13(1)c) et présentés comme certifiés conformes par lui, sont admissibles en preuve dans les poursuites visant toute infraction à la présente loi, sans qu'il soit nécessaire de prouver l'authenticité de la signature qui y est apposée ou la qualité officielle du signataire et, sauf preuve contraire, ont la même force probante qu'un original dont l'authenticité serait prouvée de la manière habituelle.

Copies ou  
extraits



Notice

(3) No certificate, report, copy or extract referred to in this section shall be received in evidence unless the party intending to produce it has, before the trial, served on the party against whom it is intended to be produced reasonable notice of that intention together with a duplicate of the certificate, report, copy or extract.

Evidence of  
identification

**27.** In any prosecution for an offence under this Act, proof that a meat product, package or label bore

(a) a name and address purporting to be that of the person who prepared, packaged or labelled it, or

(b) a registered number or registered brand mark purporting to be that of the establishment where it was prepared, packaged or labelled,

is proof, in the absence of evidence to the contrary, that the meat product was prepared, packaged or labelled by the person or at the establishment whose name, address, registered number or registered brand mark appeared on the meat product, package or label.

Préavis

(3) Les documents — certificat, rapport, copie ou extrait — prévus au présent article ne sont recevables en preuve que si la partie qui entend les produire au procès donne de son intention à la partie qu'elle vise un préavis suffisant, accompagné du double des documents.

Preuve  
d'origine

**27.** Dans les poursuites pour infraction à la présente loi, il suffit, pour établir, sauf preuve contraire, l'identité de la personne ou le nom de l'établissement à l'origine de la préparation, de l'emballage ou de l'étiquetage de produits de viande, d'établir que les produits de viande portaient :

a) soit un nom et une adresse présentés comme ceux de la personne;

b) soit un numéro d'immatriculation ou une marque de fabrique déposée présentés comme ceux de l'établissement.







## REGULATIONS RESPECTING THE INSPECTION OF MEAT

### Short Title

1. These Regulations may be cited as the *Meat Inspection Regulations, 1990*.

### Interpretation

2. (1) In these Regulations,
- “Act” means the *Meat Inspection Act; (Loi)*
- “adulterated” means, in respect of a meat product intended for sale, use or consumption as an edible meat product in Canada,
- (a) containing or having been treated with
- (i) a pesticide, heavy metal, industrial pollutant, drug, medicament or any other substance in an amount that exceeds the maximum level of use prescribed by the *Food and Drug Regulations*,
- (ii) an ingredient, a food additive or any source of ionizing radiation not permitted by or in an amount in excess of limits prescribed by these Regulations or by the *Food and Drug Regulations*, or
- (iii) any poison, decomposed substance or visible contamination, or
- (b) failing to meet the standards set out in Part I; (*falsifié*)
- “animal food” means a meat product identified for use as food for fish or for an animal that is a pet, is kept in a zoo or is raised for fur, but does not include feed as defined in section 2 of the *Feeds Act; (aliment pour animaux)*
- “bird” means a chicken, duck, goose, guinea fowl, partridge, pheasant, pigeon, quail or turkey; (*volaille*)
- “bulk container” means a container not intended for sale by a retailer to a consumer and includes a shipping container; (*contenant de vrac*)
- “Canadian unit” means a unit of measurement set out in Schedule II to the *Weights and Measures Act; (unité canadienne)*
- “casing” means a skinlike container used for a meat product; (*boyau*)
- “commercial sterility” means the condition obtained in a meat product that has been processed by the application of heat, alone or in combination with other treatments, to render a meat product free from viable forms of microorganisms, including spores, that are capable of growing in the meat product at the temperatures at which the meat product is designed to be held during distribution and storage; (*stérilité commerciale*)
- “component” means an individual unit of food that is combined with one or more other individual units of food to form an ingredient; (*constituant*)
- “condemn” means, in respect of a food animal or a meat product, to determine that the food animal or meat product is inedible; (*condamner*)

## RÈGLEMENT CONCERNANT L'INSPECTION DES VIANDES

### Titre abrégé

1. *Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes.*

### Définitions

2. (1) Les définitions qui suivent s'appliquent au présent règlement.
- «activité de l'eau» Rapport de la pression de vapeur d'eau du produit de viande à la pression de vapeur de l'eau pure à la même température et à la même pression. (*water activity*)
- «additif alimentaire» S'entend au sens de la partie B du *Règlement sur les aliments et drogues. (food additive)*
- «agent de remplissage» Lait, oeufs, levure ou toute substance végétale ou tout dérivé ou combinaison de ces produits qui est comestible et qui n'est pas visuellement reconnaissable après son addition à un produit de viande. La présente définition exclut la betterave, la tomate et tout additif alimentaire. (*filler*)
- «agent gélifiant» La gélatine, l'agar-agar et le carraghénone. (*gelling agent*)
- «aire des produits incomestibles» Aire de l'établissement agréé où les produits de viande incomestibles sont reçus, détenus, transformés, expédiés ou autrement manutentionnés. (*inedible products area*)
- «aliment» S'entend au sens de la *Loi sur les aliments et drogues. (food)*
- «aliment pour animaux» Produit de viande désigné comme aliment destiné aux poissons, aux animaux familiers, aux animaux gardés dans un jardin zoologique ou aux animaux élevés pour leur fourrure, à l'exclusion d'un aliment au sens de l'article 2 de la *Loi relative aux aliments du bétail. (animal food)*
- «allongeur de produit de viande» S'entend au sens de la partie B du *Règlement sur les aliments et drogues. (meat product extender)*
- «animal pour alimentation humaine» Ruminant, porc, équidé, lapin domestique ou volaille. (*food animal*)
- «assaisonnement» Substance inscrite au titre 7 de la partie B du *Règlement sur les aliments et drogues. (seasoning)*
- «boyau» Gaine recouvrant comme une peau un produit de viande. (*casing*)
- «collectivité locale» Cité, territoire d'un gouvernement métropolitain, ville, village, municipalité ou tout autre territoire d'un gouvernement local, à l'exclusion d'une collectivité locale située dans un district bilingue constitué sous le régime de la *Loi sur les langues officielles. (local government unit)*
- «condamner» Établir qu'un animal pour alimentation humaine ou un produit de viande est incomestible. (*condemn*)
- «conservé» Qualifie le produit de viande comestible qui a été salé, mariné, déshydraté, saumuré, fumé ou soumis à un autre traitement semblable autorisé par le présent règle-



“container” means a package or confining band in which a meat product is or is intended to be offered for sale, but does not include a lining, a bulk container, or a transport container; (*contenant*)

“critical factors” means the physical and chemical factors that affect the ability of the thermal process to achieve commercial sterility in a meat product; (*facteurs critiques*)

“cured” means, in respect of an edible meat product, that salt together with at least 100 p.p.m. of sodium nitrite, potassium nitrite, sodium nitrate or potassium nitrate, or any combination thereof, was added to the meat product during its preparation; (*saumuré*)

“decharacterize” means to give an inedible meat product the appearance of being inedible; (*décaractériser*)

“denature” means to treat a meat product to make it inedible and unsuitable for use as animal food; (*dénaturer*)

“Director” means the Director of the Meat and Poultry Products Division of the Department of Agriculture; (*directeur*)

“dress” means

(a) in respect of a slaughtered food animal other than a pig, bird, goat or calf,

(i) to remove the skin, head and developed mammary glands and the feet at the carpal and tarsal joints,

(ii) to eviscerate, and

(iii) except in the case of a sheep or domesticated rabbit, to split,

(b) in respect of a slaughtered pig, to remove the hair, toenails and developed mammary glands, or to remove the things set out in subparagraph (a)(i) in the manner set out therein, and to eviscerate and split,

(c) in respect of a slaughtered bird, to remove the feathers, hair and head, the feet at the tarsal joints, and the uropygial gland and to eviscerate,

(d) in respect of a slaughtered goat, to remove the hair, head, toenails and developed mammary glands, or to remove the things set out in subparagraph (a)(i) in the manner set out therein, and to eviscerate, and

(e) in respect of a slaughtered calf, to remove the head and the feet at the carpal and tarsal joints, or to remove the things set out in subparagraph (a)(i) in the manner set out therein, and to eviscerate; (*habiller*)

“edible” means, in respect of a meat product, a meat product that is fit for use as human food and is

(a) a ready-to-eat meat product, or

(b) a meat product that requires preparation before being eaten; (*version anglaise seulement*)

“egg” means a processed egg as defined in the *Processed Egg Regulations*; (*oeuf*)

“eviscerate” means

(a) in respect of a carcass derived from a bird other than a chicken eight weeks of age or less, to remove the respiratory, digestive, reproductive and urinary systems and the other thoracic and abdominal organs, and

(b) in respect of a carcass other than a carcass referred to in paragraph (a), to remove the respiratory, digestive,

ment, mais non celui qui a été réfrigéré ou congelé. (*preserved*)

«constituant» Unité alimentaire combinée à une ou plusieurs autres unités alimentaires pour former un ingrédient. (*component*)

«contenant» Emballage ou bande dans lequel un produit de viande est mis ou est censé être mis en vente, à l'exclusion des garnitures d'emballage, du contenant de vrac et du conteneur. (*container*)

«contenant décoratif» Contenant sur lequel ne figure, sauf sur le dessous, aucune indication promotionnelle ou publicitaire autre qu'une marque de commerce ou un nom usuel et qui, à cause d'un dessin figurant sur sa surface ou à cause de sa forme ou de son apparence, semble être décoratif et est vendu à titre d'objet décoratif en plus d'être vendu comme contenant d'un produit. (*ornamental container*)

«contenant de vrac» Contenant qui n'est pas destiné à la vente au détail, notamment un contenant d'expédition. (*bulk container*)

«conteneur» Est assimilé au conteneur tout moyen de transport utilisé pour transporter des animaux pour alimentation humaine ou des produits de viande. (*transport container*)

«décaractériser» Donner à un produit de viande inesthétique l'apparence d'être inesthétique. (*decharacterize*)

«dénaturer» Traiter un produit de viande de manière à le rendre inesthétique et impropre en tant qu'aliment pour animaux. (*denature*)

«désigné» Qualifie l'animal pour alimentation humaine ou le produit de viande qui a été identifié à l'aide d'une étiquette. (*identify*)

«directeur» Le directeur de la Division de la viande et des produits de la volaille du ministère de l'Agriculture. (*Director*)

«directeur général régional» L'un des directeurs généraux régionaux suivants de la Direction générale de la production et de l'inspection des aliments du ministère de l'Agriculture :

a) directeur général—Colombie-Britannique;

b) directeur général—Alberta;

c) directeur général—Saskatchewan;

d) directeur général—Manitoba;

e) directeur général—Ontario;

f) directeur général—Québec;

g) directeur général—Atlantique. (*Regional Director General*)

«étiquette officielle» Étiquette, notamment l'étiquette de rétention, visée à l'article 130 qui indique qu'un animal, un produit de viande ou autre objet est détenu, retenu ou condamné par l'inspecteur. (*official tag*)

«éviscérer»

a) Dans le cas d'une carcasse de volaille autre qu'un poulet d'au plus huit semaines, enlever les viscères;

b) dans le cas d'une carcasse autre que celle visée au paragraphe a), enlever les viscères, à l'exception des reins. (*eviscerate*)

«exploitant» La personne qui est titulaire d'un agrément d'exploitation d'établissement agréé. (*operator*)

reproductive and urinary systems and the other thoracic and abdominal organs, except the kidneys; (*éviscérer*)

“extended meat product” means an edible meat product to which a meat product extender has been added; (*produit de viande avec allongeur*)

“filler” means milk, egg, yeast or any vegetable material or any derivative or combination thereof that is edible and that, after being added to a meat product, is not visibly distinguishable from the meat product, but does not include beetroot, tomato or a food additive; (*agent de remplissage*)

“flavour enhancer” means an ingredient that enhances the natural flavour of a meat product; (*rehausseur de saveur*)

“food” has the same meaning as in the *Food and Drugs Act*; (*aliment*)

“food additive” has the same meaning as in Part B of the *Food and Drug Regulations*; (*additif alimentaire*)

“food animal” means a ruminant, a porcine or equine animal, a domesticated rabbit or a bird; (*animal pour alimentation humaine*)

“gelling agent” means gelatin, agar or carrageenan; (*agent gélifiant*)

“ham” means the edible meat product that is derived from the hind leg of a dressed swine carcass above the tarsal joint; (*jambon*)

“hermetically sealed container” means a container that is designed to be and is secure against the entry of microorganisms; (*réceptacle hermétiquement fermé*)

“identify” means, in respect of a food animal or meat product, to identify by means of a label; (*désigné*)

“inedible products area” means that part of a registered establishment in which inedible meat products are received, held, processed, shipped or otherwise dealt with; (*aire des produits inestposables*)

“ingredient” means an individual unit of food that is combined with one or more other individual units of food to form an integral unit of food; (*ingrédient*)

“inspected” means examined by an inspector or by a person who is employed on a full-time basis for that purpose by the national government of a country other than Canada and who is empowered to enforce the national meat inspection legislation of that country; (*inspecté*)

“local government unit” means a city, metropolitan government area, town, village, municipality or other area of local government, but does not include any local government unit situated within a bilingual district established under the *Official Languages Act*; (*collectivité locale*)

“local product” means a prepackaged meat product that is manufactured, processed, produced or packaged in a local government unit and sold only in

- (a) the local government unit in which it is manufactured, processed, produced or packaged,
- (b) one or more local government units that are immediately adjacent to the one in which it is manufactured, processed, produced or packaged, or
- (c) the local government unit in which it is manufactured, processed, produced or packaged and in one or more local government units that are immediately adjacent to the

«facteurs critiques» Les facteurs physiques et chimiques qui influent sur l'efficacité du traitement thermique ayant pour objet la stérilité commerciale du produit de viande. (*critical factors*)

«falsifié» Qualifie le produit de viande destiné à être vendu, utilisé ou consommé au Canada comme produit de viande comestible, qui :

- a) soit contient une ou plusieurs des matières suivantes, ou a été traité au moyen de celles-ci :

- (i) un pesticide, un métal lourd, un polluant industriel, une drogue, un médicament ou toute autre substance dont la quantité excède les limites de tolérance prescrites par le *Règlement sur les aliments et drogues*,

- (ii) un ingrédient, un additif alimentaire ou une source de radiation ionisée, dont l'utilisation est interdite par le présent règlement ou le *Règlement sur les aliments et drogues*, ou dont la quantité excède les limites prescrites par ceux-ci,

- (iii) tout poison, toute substance décomposée ou toute source de contamination visible;

- b) soit ne satisfait pas aux normes prescrites par la partie I. (*adulterated*)

«fendre» Diviser une carcasse dans le sens de la longueur par sa ligne médiane. (*split*)

«fondre» Extraire le gras d'un produit de viande au moyen de la chaleur. (*render*)

«habiller» Dans le cas de la carcasse :

- a) d'un animal pour alimentation humaine autre que le porc, la volaille, la chèvre ou le veau :

- (i) enlever la peau, la tête, les glandes mammaires développées et les pattes à la hauteur des articulations carpiennes et tarsiennes,

- (ii) éviscérer,

- (iii) sauf pour le mouton et le lapin domestique, fendre la carcasse;

- b) d'un porc, enlever les soies, les onglons et les glandes mammaires développées, ou les parties visées au sous-alinéa a)(i) de la façon qui y est indiquée, et éviscérer et fendre;

- c) d'une volaille, enlever les plumes, les poils, la tête, les pattes à la hauteur des articulations tarsiennes ainsi que la glande uropygienne et éviscérer;

- d) d'une chèvre, enlever les poils, la tête, les onglons et les glandes mammaires développées, ou les parties visées au sous-alinéa a)(i) de la façon qui y est indiquée, et éviscérer;

- e) d'un veau, enlever la tête et les pattes à la hauteur des articulations carpiennes et tarsiennes, ou les parties visées au sous-alinéa a)(i) de la façon qui y est indiquée, et éviscérer. (*dress*)

«ingrédient» Unité alimentaire qui est combinée à une ou plusieurs autres unités alimentaires pour former une denrée alimentaire complète. (*ingredient*)

«inspecté» Examiné par l'inspecteur ou par une personne employée à temps plein à cette fin par le gouvernement d'un pays autre que le Canada et autorisée à contrôler l'appli-



- one in which it is manufactured, processed, produced or packaged; (*produit local*)
- “low-acid meat product” means an edible meat product any component of which has a pH value above 4.6 and a water activity above 0.85; (*produit de viande peu acide*)
- “meat” means the edible part of a carcass that is the muscle associated with the skeleton, tongue, diaphragm, heart, gizzard or mammalian oesophagus, with or without accompanying and overlying fat, together with those parts of the bones, skin, sinews, nerves, blood vessels and other tissues that normally accompany the muscle and are not ordinarily removed in dressing a carcass, but does not include the muscle associated with the lips, snout, scalp or ears, mechanically separated meat or meat to which an ingredient other than meat has been added; (*viande*)
- “meat by-product” means edible blood, an edible organ or edible tissue that was derived from the carcass of a food animal, but does not include meat or mechanically separated meat; (*sous-produit de viande*)
- “meat product extender” has the same meaning as in Part B of the *Food and Drug Regulations*; (*allongeur de produit de viande*)
- “mechanically separated meat” means an edible meat product that does not contain more than 0.027 per cent of calcium for every one per cent of protein in the product or any bone particles larger than 2 mm in size and that was obtained by removing most of the bone and cartilage from a comminuted meat product from which the bone and cartilage had not been previously removed; (*viande séparée mécaniquement*)
- “metric unit” means a unit of measurement set out in Schedule I to the *Weights and Measures Act*; (*unité métrique*)
- “mother tongue” means the language first learned in childhood by persons in any area of Canada and still understood by them as ascertained by the decennial census taken immediately preceding the date on which the products referred to in subsection 97(3) are sold to the consumer; (*langue maternelle*)
- “official languages” means the English language and the French language; (*langues officielles*)
- “official tag” means a tag referred to in section 130 that is used to indicate that an animal, meat product or other thing has been held, detained or condemned by an inspector, and includes a detention tag; (*étiquette officielle*)
- “official veterinarian” means a veterinarian appointed or designated as an inspector pursuant to section 12 of the Act or employed on a full-time basis as a veterinarian by the national government of a country other than Canada and empowered to enforce the national meat inspection legislation of that country; (*vétérinaire officiel*)
- “operator” means a person who is licensed to operate a registered establishment; (*exploitant*)
- “ornamental container” means a container that, except on the bottom, does not have any promotional or advertising material thereon, other than a trade-mark or common name and that, because of any design appearing on its surface or because of its shape or texture, appears to be a decorative ornament and is sold as a decorative ornament in addition to
- tion des textes législatifs de ce gouvernement régissant l’inspection des viandes. (*inspected*)
- «jambon» Produit de viande comestible qui provient de la cuisse de la carcasse de porc habillée, au-dessus de l’articulation tarsienne. (*ham*)
- «langue maternelle» La première langue qu’a apprise dans son enfance une personne vivant dans une région du Canada et qu’elle comprend encore, tel qu’il a été établi par le dernier recensement décennal qui a précédé la date à laquelle le produit visé au paragraphe 97(3) est vendu au consommateur. (*mother tongue*)
- «langues officielles» Les langues française et anglaise. (*official languages*)
- «Loi» La *Loi sur l’inspection des viandes*. (*Act*)
- «numéro d’agrément» Le numéro assigné à un établissement agréé conformément au paragraphe 27(3). (*registration number*)
- «œuf» Oeuf transformé au sens du *Règlement sur les œufs transformés*. (*egg*)
- «partie principale»
- Dans le cas d’un contenant monté sur un carton de présentation, la partie de l’étiquette apposée sur la totalité ou une partie de la principale surface exposée du contenant ou sur la totalité ou une partie du côté du carton de présentation qui est exposé ou visible dans les conditions normales ou habituelles de vente ou d’utilisation, ou sur ces deux parties du contenant et du carton de présentation;
  - dans le cas d’un contenant décoratif, la partie de l’étiquette apposée sur la totalité ou une partie du dessous du contenant, de la principale surface exposée ou de l’étiquette fixée au contenant;
  - dans le cas de tout autre contenant ou de tout contenant de vrac, la partie de l’étiquette apposée sur la totalité ou une partie de la principale surface exposée. (*principal display panel*)
- «préemballé» Qualifie le produit de viande comestible emballé de telle manière qu’il est ordinairement vendu au consommateur, ou utilisé ou acheté par lui, dans son contenant d’origine. (*prepackaged*)
- «préparé» Qualifie le produit de viande comestible qui a été cuit ou déshydraté ou auquel a été ajoutée une substance autre que de la viande, un sous-produit de viande ou de la viande séparée mécaniquement. (*prepared*)
- «principale surface exposée»
- Dans le cas d’un contenant ou d’un contenant de vrac dont un côté ou une surface est exposé ou visible dans les conditions normales ou habituelles de vente ou d’utilisation, la superficie totale de ce côté ou de cette surface, à l’exclusion du dessus, le cas échéant;
  - dans le cas d’un contenant ou d’un contenant de vrac dont le couvercle est la partie exposée ou visible dans les conditions normales ou habituelles de vente ou d’utilisation, la totalité de la surface supérieure du couvercle;
  - dans le cas d’un contenant ou d’un contenant de vrac dont un côté ou une surface n’est pas exposé ou visible dans les conditions normales ou habituelles de vente ou

being sold as the container of a product; (*contenant décoratif*)

“prepackaged” means, in respect of an edible meat product, packaged in a container in the manner in which it is ordinarily sold to or used or purchased by a consumer without being repackaged; (*préemballé*)

“prepared” means, in respect of an edible meat product, a meat product that has been cooked or dehydrated or to which has been added any substance other than meat, a meat by-product or mechanically separated meat; (*préparé*)

“preserved” means, in respect of an edible meat product, salted, pickled, dried, cured, smoked or treated by other similar means permitted by these Regulations, but does not include refrigerated or frozen; (*conservé*)

“principal display panel” means

(a) in the case of a container that is mounted on a display card, that part of the label applied to all or part of the principal display surface of the container or to all or part of the side of the display card that is displayed or visible under normal or customary conditions of sale or use or to both such parts of the container and display card,

(b) in the case of an ornamental container, that part of the label applied to all or part of the bottom of the container or to all or part of the principal display surface or to all or part of a tag that is attached to the container, and

(c) in the case of all other containers and bulk containers, that part of the label applied to all or part of the principal display surface; (*partie principale*)

“principal display surface” means

(a) in the case of a container or bulk container that has a side or surface that is displayed or visible under normal or customary conditions of sale or use, the total area of that side or surface, excluding the top, if any,

(b) in the case of a container or bulk container that has a lid that is the part of the container displayed or visible under normal or customary conditions of sale or use, the total area of the top surface of the lid,

(c) in the case of a container or bulk container that does not have a particular side or surface that is displayed or visible under normal or customary conditions of sale or use, any 40 per cent of the total surface area of the container, excluding the top and bottom, if any, if that 40 per cent can be displayed or visible under normal or customary conditions of sale or use,

(d) in the case of a container or bulk container that is a bag with sides of equal dimensions, the total area of one of the sides,

(e) in the case of a container or bulk container that is a bag with sides of more than one size, the total area of one of the largest sides, and

(f) in the case of a container that is a wrapper or confining band that is so narrow in relation to the size of the product contained that it cannot reasonably be said to have any side or surface that is displayed or visible under normal or customary conditions of sale or use, the total

d'utilisation, 40 pour cent de la surface totale du contenant, à l'exclusion du dessus et du dessous, le cas échéant, à la condition que ces 40 pour cent puissent être exposés ou visibles dans les conditions normales ou habituelles de vente ou d'utilisation;

d) dans le cas d'un contenant ou d'un contenant de vrac qui est un sac dont les côtés sont d'égales dimensions, la surface totale de l'un de ses côtés;

e) dans le cas d'un contenant ou d'un contenant de vrac qui est un sac dont les côtés sont de dimensions différentes, la surface totale de l'un de ses plus grands côtés;

f) dans le cas d'un contenant qui est une enveloppe ou une bande si étroite par rapport à la dimension du produit emballé qu'il n'est pas possible de dire que ce contenant a un côté ou une surface exposé ou visible dans les conditions normales ou habituelles de vente ou d'utilisation, la surface totale d'un côté de l'étiquette attachée à ce contenant. (*principal display surface*)

«produit d'essai» Produit de viande préemballé qui, avant la date de l'avis d'intention le concernant visé au paragraphe 97(5), n'était pas vendu au Canada sous cette forme et qui diffère considérablement de tout autre produit vendu au Canada par sa composition, sa fonction, son état ou la forme de son emballage. (*test market product*)

«produit de viande avec allongeur» Produit de viande comestible auquel un allongeur de produit de viande a été ajouté. (*extended meat product*)

«produit de viande peu acide» Produit de viande comestible dont l'un des constituants a un pH supérieur à 4,6 et une activité de l'eau supérieure à 0,85. (*low-acid meat product*)

«produit local» Produit de viande préemballé qui est fabriqué, transformé, produit ou emballé dans une collectivité locale et vendu seulement :

a) soit dans cette collectivité locale;

b) soit dans une ou plusieurs collectivités locales situées dans le voisinage immédiat de celle visée à l'alinéa a);

c) soit dans les collectivités locales visées aux alinéas a) et b). (*local product*)

«produit spécial» Produit de viande préemballé qui est :

a) soit un aliment ou une boisson ayant un caractère religieux particulier et utilisé pour les cérémonies religieuses;

b) soit un produit importé :

(i) d'une part, dont l'usage n'est pas largement répandu dans la population du Canada en général,

(ii) d'autre part, dont il n'existe aucun succédané facilement accessible qui soit fabriqué, transformé, produit ou emballé au Canada et qui soit généralement reconnu comme étant un succédané comparable. (*specialty product*)

«recette» Dans le cas d'un produit de viande, à la fois :

a) ses ingrédients et leurs constituants, y compris les additifs alimentaires;

b) la proportion de ces ingrédients et constituants;

c) la méthode de fabrication et les résultats de tout essai auquel le produit de viande a été soumis. (*recipe*)



- area of one side of a ticket or tag attached to such a container; (*principale surface exposée*)
- “process” means, in respect of a meat product, to substantially change the appearance or nature of a meat product, and includes to debone, slice, comminute, thermally process, preserve, dehydrate, ferment, render, fractionate, defibrinate or add thereto an ingredient other than a meat product permitted to be added by these Regulations, but does not include to dress, trim, refrigerate, freeze or defrost; (*transformer*)
- “recipe” means, in respect of a meat product,
- (a) the ingredients of the meat product and the components of the ingredients thereof, including food additives,
  - (b) the proportions of those ingredients and components, and
  - (c) the method of manufacture and the results of any test conducted on the meat product; (*recette*)
- “refrigerate” means to lower the temperature of a meat product to, and to maintain the temperature at, 4°C or lower, but does not include to freeze; (*réfrigérer*)
- “Regional Director General” means one of the following Regional Directors General of the Food Production and Inspection Branch of the Department of Agriculture, namely,
- (a) Director General—British Columbia,
  - (b) Director General—Alberta,
  - (c) Director General—Saskatchewan,
  - (d) Director General—Manitoba,
  - (e) Director General—Ontario,
  - (f) Director General—Quebec, or
  - (g) Director General—Atlantic; (*directeur général régional*)
- “registration number” means the number assigned to a registered establishment under subsection 27(3); (*numéro d’agrément*)
- “render” means to extract the fat from a meat product by the application of heat; (*fondre*)
- “scheduled process” means the thermal process alone, or in combination with critical factors, chosen by the operator for a particular meat product, container type and size and unit of thermal processing equipment that will achieve commercial sterility in the meat product; (*traitement programmé*)
- “seasoning” means a substance listed in Division 7 of Part B of the *Food and Drug Regulations*; (*assaisonnement*)
- “specialty product” means a prepackaged meat product that is
- (a) a food or beverage that has special religious significance and is used in religious ceremonies, or
  - (b) an imported product
    - (i) that is not widely used by the population as a whole in Canada, and
    - (ii) for which there is no readily available substitute that is manufactured, processed, produced or packaged in Canada and that is generally accepted as being a comparable substitute; (*produit spécial*)
- «récipient hermétiquement fermé» Contenant qui, de par sa conception, protège son contenu contre les microorganismes, y compris les spores. (*hermetically sealed container*)
- «réfrigérer» Soumettre à une température de 4°C ou moins sans qu’il y ait congélation. (*refrigerate*)
- «rehausseur de saveur» Tout ingrédient qui rehausse le goût naturel d’un produit de viande. (*flavour enhancer*)
- «saumuré» Qualifie le produit de viande comestible auquel du sel avec au moins 100 p.p.m. de nitrite ou de nitrate de sodium ou de nitrite ou de nitrate de potassium, ou toute combinaison de ceux-ci, a été ajouté durant sa préparation. (*cured*)
- «sous-produit de viande» Sang, organe ou tissu comestibles de la carcasse d’un animal pour alimentation humaine, à l’exclusion de la viande et de la viande séparée mécaniquement. (*meat by-product*)
- «stérilité commerciale» État du produit de viande qui a subi un traitement thermique, seul ou en combinaison avec d’autres traitements, pour le rendre exempt de toute forme viable de microorganismes, y compris les spores, susceptibles de se développer dans le produit de viande aux températures auxquelles il est destiné à être soumis durant la distribution et l’entreposage. (*commercial sterility*)
- «traitement programmé» Traitement thermique, effectué seul ou en combinaison avec des facteurs critiques, choisi par l’exploitant pour un produit de viande, un type et un format de contenant et une unité du système de traitement thermique, qui permet de réaliser la stérilité commerciale du produit de viande. (*scheduled process*)
- «transformer» Changer sensiblement l’apparence ou le caractère du produit de viande, notamment désosser, trancher, hacher fin, traiter par la chaleur, conserver, déshydrater, faire fermenter, fondre, fractionner, défibriner ou ajouter un ingrédient non carné qu’il est permis d’ajouter en vertu du présent règlement, mais non habiller, parer, réfrigérer, congeler ou décongeler. (*process*)
- «unité canadienne» Unité de mesure indiquée à l’annexe II de la *Loi sur les poids et mesures*. (*Canadian unit*)
- «unité métrique» Unité de mesure indiquée à l’annexe I de la *Loi sur les poids et mesures*. (*metric unit*)
- «vétérinaire officiel» Vétérinaire nommé ou désigné inspecteur en vertu de l’article 12 de la *Loi* ou vétérinaire employé à temps plein par le gouvernement d’un pays autre que le Canada et autorisé à contrôler l’application des textes législatifs de ce gouvernement régissant l’inspection des viandes. (*official veterinarian*)
- «viande» Partie comestible d’une carcasse, soit la musculature attachée au squelette, la langue, le diaphragme, le cœur, l’oesophage mammalien ou le gésier, avec ou sans le gras qui les accompagne et qui les recouvre, ainsi que les parties des os, de la peau, des tendons, des nerfs, des vaisseaux sanguins et des autres tissus qui accompagnent normalement le tissu musculaire et qui ne sont pas ordinairement enlevés au cours de l’habillage de la carcasse. La présente définition exclut les muscles des lèvres, du groin, de l’épicrâne et des oreilles, ainsi que la viande séparée mécaniquement et la viande à laquelle a été ajouté un ingrédient non carné. (*meat*)

“split” means to divide a carcass lengthwise along its median line; (*fendre*)

“test market product” means a prepackaged meat product that, prior to the date of the notice of intention respecting that product referred to in subsection 97(5), was not sold in Canada in that form and that differs substantially from any other product sold in Canada with respect to its composition, function, state or packaging form; (*produit d'essai*)

“transport container” includes any conveyance used for the transportation of food animals or meat products; (*conteneur*)

“water activity” means the ratio of water vapour pressure of a meat product to the vapour pressure of pure water at the same temperature and pressure. (*activité de l'eau*)

(2) A reference to a percentage of a meat product or other substance means a reference to a percentage of the meat product or other substance by weight.

### *Meat Products Exempted From the Application of the Act*

3. (1) Sections 7 to 9 of the Act do not apply in respect of

(a) a shipment of meat products weighing 20 kg or less that is intended to be used for non-commercial purposes;

(b) a shipment of meat products that is part of an immigrant's or emigrant's effects;

(c) a meat product derived from a marine mammal;

(d) a prepared pet food;

(e) a meat product carried on any vessel, train, motor vehicle, aircraft or other means of transportation for use as food for the crew or passengers thereof;

(f) a carcass of a game animal or a part of a carcass of a game animal that is not intended for sale and is not sold in Canada;

(g) gelatin, bone meal, collagen casing, hydrolyzed animal protein, monoglyceride, diglyceride, fatty acid and the products resulting from the rendering of inedible meat products;

(h) a meat product, the total amount of which does not weigh more than 100 kg, destined and used for analysis, evaluation, testing, research or an international food exhibition;

(i) a food in which the meat product is of insignificant quantity having regard to the nature of the food and the nature of the meat product therein;

(j) animal skins not intended for use as human or animal food, hooves, horns, feathers, hair, wool and pharmaceuticals containing products of animal origin; and

(k) a meat product that has not been condemned and is destined for inedible rendering.

(2) Section 7 of the Act does not apply in respect of a meat product in respect of which a notice for removal has been given to an importer in accordance with subsection 18(1) of the Act.

(3) Section 8 of the Act does not apply in respect of the following meat products:

«viande séparée mécaniquement» Produit de viande comestible obtenu par enlèvement de la plupart des os et des cartilages d'un produit de viande haché fin duquel les os et les cartilages n'ont pas été enlevés antérieurement, qui ne comprend pas plus de 0,027 pour cent de calcium par 1 pour cent de protéines ou des particules d'os mesurant plus de 2 mm. (*mechanically separated meat*)

«volaille» Caille, canard, dindon, faisan, oie, perdrix, pigeon, pintade ou poulet. (*bird*)

(2) Tout pourcentage indiqué pour un produit de viande ou une autre substance est un pourcentage du poids du produit ou de la substance.

### *Exemptions*

3. (1) Les articles 7 à 9 de la Loi ne s'appliquent pas :

a) à l'envoi de produits de viande de 20 kg ou moins qui est destiné à des fins non commerciales;

b) à l'envoi de produits de viande qui fait partie des effets d'un immigrant ou d'un émigrant;

c) au produit de viande provenant d'un mammifère marin;

d) à l'aliment préparé pour animaux familiers;

e) au produit de viande transporté à bord d'un navire, d'un train, d'un véhicule automobile, d'un aéronef ou de tout autre moyen de transport comme nourriture pour l'équipage ou les passagers;

f) à tout ou partie de la carcasse de gibier qui n'est ni destinée à la vente ni vendue au Canada;

g) à la gélatine, à la farine d'os, aux boyaux de collagène, aux protéines animales hydrolysées, aux monoglycérides, aux diglycérides, aux acides gras et aux produits résultant de la fonte de produits de viande incomestibles;

h) au produit de viande dont le poids total ne dépasse pas 100 kg et qui est destiné à l'analyse, à l'évaluation, à la mise à l'essai, à la recherche ou à une exposition internationale d'aliments et utilisé à l'une de ces fins;

i) à l'aliment dans lequel le produit de viande est présent en quantité négligeable, d'après la nature de l'aliment et celle du produit de viande;

j) aux peaux d'animal qui ne sont pas destinées à l'alimentation humaine ou à être un aliment pour animaux, aux onglons, aux cornes, aux plumes, aux poils, à la laine ni aux produits pharmaceutiques qui contiennent des substances d'origine animale;

k) au produit de viande qui n'a pas été condamné et qui est destiné au fondoir.

(2) L'article 7 de la Loi ne s'applique pas au produit de viande faisant l'objet d'un avis de retrait donné à l'importateur conformément au paragraphe 18(1) de la Loi.

(3) L'article 8 de la Loi ne s'applique pas aux produits de viande suivants :



- (a) a meat product transported by a person for non-commercial purposes;
- (b) a meat product that is identified for use as animal food or for medicinal purposes and used for animal food or for medicinal purposes;
- (c) a meat product that has been condemned and is destined for inedible rendering in accordance with paragraph 54(1)(b);
- (d) a meat product that is prepared in a federal penitentiary and sent or conveyed to another federal penitentiary; and
- (e) a meat product derived from a muskox, caribou or reindeer that has not been kept in captivity, if the meat product is edible.

(4) Subsection 9(1) of the Act does not apply in respect of a meat product that has been exported from Canada and is thereafter imported into Canada in the state in which it was exported.

(5) Subject to subsection (6), for the purpose of implementing the Agreement as defined in section 2 of the *Canada-United States Free Trade Agreement Implementation Act*, section 8 and subsection 9(2) of the Act do not apply in respect of a meat product that is

- (a) imported into Canada from the United States, as defined in section 2 of the *Canada-United States Free Trade Agreement Implementation Act*; and
- (b) certified by an official veterinarian of the United States Department of Agriculture as being a product of that country and as meeting the standards set out in these Regulations and as being packaged and labelled in accordance with these Regulations.

(6) Spot checks or similar verifying measures, including any such measures conducted at the border and including any unloading requirements, may be conducted in respect of a meat product that is imported into Canada from the United States but not more frequently than those spot checks or similar verifying measures conducted under similar circumstances in respect of a Canadian meat product.

## PART I STANDARDS

### *Standards and Identification of Edible Meat Products*

4. Subject to section 121, every operator shall ensure that no meat product in a registered establishment is identified as edible unless it meets the requirements set out in this Part.

5. The standards for a meat product set out in column I of an item of Schedule I that is identified as edible in a registered establishment are the standards prescribed in columns II to V of that item.

6. For the purposes of this Part and Schedule I, only the meat product protein derived from meat, meat by-products permitted by section 21, mechanically separated meat and partially defatted fatty tissue shall be considered when calculating the meat product protein content.

- a) le produit de viande transporté par une personne à des fins non commerciales;
- b) le produit de viande désigné comme aliment pour animaux ou à des fins médicinales et utilisé comme aliment pour animaux ou à des fins médicinales;
- c) le produit de viande qui a été condamné et qui est destiné au fondoir conformément à l'alinéa 54(1)b);
- d) le produit de viande préparé dans un pénitencier fédéral et expédié ou transporté à un autre pénitencier fédéral;
- e) le produit de viande comestible qui provient d'un boeuf musqué, d'un caribou ou d'un renne non gardé en captivité.

(4) Le paragraphe 9(1) de la Loi ne s'applique pas au produit de viande qui a été exporté du Canada et qui est par la suite importé au Canada dans l'état dans lequel il a été exporté.

(5) Sous réserve du paragraphe (6), pour la mise en oeuvre de l'Accord au sens de l'article 2 de la *Loi de mise en oeuvre de l'Accord de libre-échange Canada—États-Unis*, l'article 8 et le paragraphe 9(2) de la Loi ne s'appliquent pas aux produits de viande :

- a) d'une part, s'ils sont importés au Canada en provenance des États-Unis, au sens de l'article 2 de la *Loi de mise en oeuvre de l'Accord de libre-échange Canada—États-Unis*;
- b) d'autre part, si le vétérinaire officiel du Département de l'agriculture des États-Unis atteste qu'il s'agit de produits de ce pays conformes, de même que leur emballage et leur étiquetage, aux normes prévues par le présent règlement.

(6) Le produit de viande importé au Canada en provenance des États-Unis peut faire l'objet de vérifications ponctuelles ou de vérifications similaires, y compris celles qui ont lieu à la frontière et celles qui comportent une exigence de déchargement, à condition que ces vérifications ne soient pas plus fréquentes que celles appliquées à un produit de viande canadien, dans des circonstances analogues.

## PARTIE I NORMES

### *Normes et désignation des produits de viande comestibles*

4. Sous réserve de l'article 121, l'exploitant doit s'assurer que, dans l'établissement agréé, seuls les produits de viande qui répondent aux exigences énoncées dans la présente partie sont désignés comme étant comestibles.

5. Les normes pour les produits de viande visés à la colonne I de l'annexe I, qui sont désignés comme étant comestibles dans l'établissement agréé, sont celles qui figurent aux colonnes II à V de cette annexe.

6. Pour l'application de la présente partie et de l'annexe I, dans le calcul du contenu protéinique du produit de viande, seules les protéines provenant de la viande, des sous-produits de viande autorisés aux termes de l'article 21, de la viande séparée mécaniquement et du tissu adipeux partiellement dégraissé sont prises en considération.

7. Every prepared meat product, other than white pudding or haggis, that contains a filler and in respect of which no standard is prescribed in Schedule I, shall contain not less than

- (a) in the case of an uncooked product, 9.5 per cent meat product protein and 11 per cent total protein; and
- (b) in the case of a cooked product, 11.5 per cent meat product protein and 13 per cent total protein.

8. Every operator shall ensure that every prepared meat product identified as edible in a registered establishment for which no standard is prescribed in Schedule I conforms to the requirements for that meat product under the *Food and Drug Regulations*.

9. (1) Subject to subsection (2) and section 121, no meat product shall be identified as edible unless

- (a) the food animal from which the meat product is derived is inspected and slaughtered in accordance with these Regulations;
- (b) the carcass from which the meat product is derived is dressed and inspected in accordance with these Regulations; and
- (c) the meat product conforms to the applicable standards prescribed by these Regulations and the *Food and Drug Regulations*.

(2) On the request of an operator and with the consent of the Director, the carcass of a lamb, kid, bird or domesticated rabbit may be identified as edible without having been dressed if

- (a) the food animal from which the carcass is derived is inspected and slaughtered in accordance with these Regulations;
- (b) the carcass is sufficiently dressed to enable a complete inspection to be made; and
- (c) the carcass is determined by an inspector to be edible.

10. No heart, other than the heart of a bird or domesticated rabbit, shall be identified as edible unless the heart is opened or inverted and all blood clots and all attached blood vessels are removed from the heart.

11. No liver shall be identified as edible unless the gall bladder, if any, is removed.

12. No blood or fraction thereof shall be identified as edible unless the blood is handled in accordance with section 52.

13. No gizzard shall be identified as edible unless the contents and the lining are removed and the gizzard is washed.

14. (1) No meat product containing a kidney of a mammal, other than a dressed carcass or a portion thereof, shall be identified as edible unless the kidney is deeply incised, soaked in water and washed before it is incorporated into the meat product.

(2) No meat product containing a kidney of a bird, other than a dressed young chicken carcass or a portion thereof, shall be identified as edible.

7. Le produit de viande préparé, autre que le boudin blanc ou le haggis, qui contient un agent de remplissage et pour lequel aucune norme n'est établie à l'annexe I doit contenir au moins :

- a) dans le cas d'un produit non cuit, 9,5 pour cent de protéines de produits de viande et 11 pour cent de protéines totales;
- b) dans le cas d'un produit cuit, 11,5 pour cent de protéines de produits de viande et 13 pour cent de protéines totales.

8. L'exploitant doit s'assurer que le produit de viande préparé qui est désigné dans l'établissement agréé comme étant comestible et pour lequel aucune norme n'est établie à l'annexe I satisfait aux exigences applicables prescrites dans le *Règlement sur les aliments et drogues*.

9. (1) Sous réserve du paragraphe (2) et de l'article 121, un produit de viande ne peut être désigné comme étant comestible que si les conditions suivantes sont réunies :

- a) l'animal pour alimentation humaine dont provient le produit de viande a été inspecté et abattu conformément au présent règlement;
- b) la carcasse dont provient le produit de viande a été habillée et inspectée conformément au présent règlement;
- c) le produit de viande satisfait aux normes applicables prescrites par le présent règlement et le *Règlement sur les aliments et drogues*.

(2) Sur demande de l'exploitant et avec l'autorisation du directeur, une carcasse d'agneau, de chevreau, de volaille ou de lapin domestique non habillée peut être désignée comme étant comestible si les conditions suivantes sont réunies :

- a) l'animal dont provient la carcasse a été inspecté et abattu conformément au présent règlement;
- b) la carcasse est suffisamment habillée pour permettre une inspection complète;
- c) l'inspecteur a jugé la carcasse comestible.

10. Le coeur, sauf le coeur de volaille ou de lapin domestique, ne peut être désigné comme étant comestible que s'il est ouvert ou inversé et si les vaisseaux sanguins qui y adhèrent et les caillots de sang en sont enlevés.

11. Le foie ne peut être désigné comme étant comestible que si la vésicule biliaire, le cas échéant, est enlevée.

12. Le sang, y compris ses fractions, ne peut être désigné comme étant comestible que s'il fait l'objet des mesures prévues à l'article 52.

13. Le gésier ne peut être désigné comme étant comestible que si son contenu et sa muqueuse sont enlevés et que s'il est lavé.

14. (1) Le produit de viande qui contient un rein mammalien, sauf tout ou partie d'une carcasse habillée, ne peut être désigné comme étant comestible que si celui-ci a été profondément incisé, trempé dans l'eau et lavé avant d'être incorporé au produit de viande.

(2) Aucun produit de viande qui contient un rein de volaille, sauf tout ou partie d'une carcasse de jeune poulet habillée, ne peut être désigné comme étant comestible.



15. (1) Subject to subsection (2), no meat product containing a urinary bladder, an intestine or any part of a urinary bladder or an intestine shall be identified as edible.

(2) A urinary bladder or any part of an alimentary tract may be identified as edible and used as a natural casing for a meat product if

- (a) the contents and mucous lining thereof are removed and it is washed and tested for cleanliness;
- (b) in the case of a urinary bladder, it is inverted and placed in brine for at least 12 hours and is subsequently rinsed with water; and
- (c) the casing is clean.

16. No meat product packaged in an artificial casing shall be identified as edible unless the casing is prepared from collagen, cellulose or any other material free of any noxious constituent.

17. No animal fat shall be identified as edible unless the meat products used in its preparation include no inedible meat products and no heads or organs, other than organs included in the definition "meat" in subsection 2(1).

18. (1) Subject to subsection (2), no prepared meat product that contains pork shall be identified as edible unless it is heated, cured, frozen or otherwise treated in such a manner that all live trichinae therein are destroyed.

(2) Side bacon, smoked pork jowls and any other prepared meat product that contains pork and does not have the appearance of having been cooked are not required to be treated as required by subsection (1).

19. No meat product derived from a carcass that is found to be affected by or to show evidence of *cysticercus bovis* shall be identified as edible unless the carcass is dealt with as set out in section 86 and the meat product is frozen or otherwise treated so as to destroy all viable larvae.

20. (1) No adulterated meat product shall be identified as edible.

(2) Where an adulterated meat product in a registered establishment can be made to conform to the standards prescribed by this Part for an edible meat product, the meat product shall be held by an inspector until it is made to conform to those standards by the operator.

(3) Where an adulterated meat product in a registered establishment does not or cannot be made to conform to the standards prescribed by this Part for an edible meat product, the meat product shall be condemned by an inspector and dealt with in accordance with section 54.

21. (1) No prepared meat product, other than beef steak and kidney pie or beef steak and kidney pudding, shall contain as an ingredient any meat by-product, other than detached pork skin referred to in paragraph 2(h) of the Notes to Schedule I and detached poultry skin referred to in paragraph 2(j) of the Notes to Schedule I, or any liver, fatty tissue, rumen, reticulum, omasum, abomasum, swine stomach, blood or fractions of blood.

15. (1) Sous réserve du paragraphe (2), aucun produit de viande qui contient tout ou partie d'une vessie ou d'un intestin ne peut être désigné comme étant comestible.

(2) La vessie ou toute partie du tube digestif peut être désignée comme étant comestible et servir de boyau naturel d'un produit de viande si les conditions suivantes sont réunies :

- a) la vessie ou la partie du tube digestif a été vidée de son contenu, sa muqueuse a été enlevée, elle a été lavée et son état de propreté a été vérifié;
- b) la vessie a été invertie, trempée dans la saumure pendant au moins 12 heures, puis rincée;
- c) le boyau est propre.

16. Le produit de viande dans un boyau artificiel ne peut être désigné comme étant comestible que si le boyau est fait de collagène, de cellulose ou d'une autre matière exempte d'éléments nocifs.

17. La graisse animale ne peut être désignée comme étant comestible que si les produits de viande incomedibles, les têtes et les organes, autres que les organes inclus dans la définition de «viande» au paragraphe 2(1), sont exclus des produits de viande utilisés dans sa préparation.

18. (1) Sous réserve du paragraphe (2), le produit de viande préparé contenant du porc ne peut être désigné comme étant comestible que s'il a été traité par la chaleur, saumuré, congelé ou autrement traité de manière à détruire toutes les trichines vivantes.

(2) Le bacon de flanc, les bajoues de porc fumées et tout autre produit de viande préparé qui contient du porc et qui n'a pas l'apparence d'être cuit n'ont pas à subir le traitement visé au paragraphe (1).

19. Le produit de viande provenant d'une carcasse de boeuf atteinte de cysticercose ou en présentant les signes ne peut être désigné comme étant comestible que si la carcasse fait l'objet des mesures prévues à l'article 86 et que le produit de viande est congelé ou autrement traité de manière à détruire toutes les larves viables.

20. (1) Aucun produit de viande falsifié ne peut être désigné comme étant comestible.

(2) Lorsqu'il est possible de rendre un produit de viande falsifié se trouvant dans l'établissement agréé conforme aux normes prescrites par la présente partie pour un produit de viande comestible, le produit est détenu par l'inspecteur jusqu'à ce que l'exploitant le rende conforme à ces normes.

(3) Lorsqu'un produit de viande falsifié se trouvant dans l'établissement agréé n'est pas conforme ou ne peut être rendu conforme aux normes prescrites par la présente partie pour un produit de viande comestible, il est condamné par l'inspecteur et fait l'objet des mesures prévues à l'article 54.

21. (1) Le produit de viande préparé, autre que le pâté au bifteck et rognon, ne peut contenir comme ingrédient aucun sous-produit de viande autre que la peau de porc détachée visée à l'alinéa 2h) des notes de l'annexe I et la peau de volaille détachée visée à l'alinéa 2j) de ces notes, le foie, les tissus adipeux, le rumen, le reticulum, l'omasum, l'abomasum, l'estomac de porc et le sang et ses fractions.

(2) No meat by-product, other than bovine kidney, shall be used as an ingredient in beef steak and kidney pie or beef steak and kidney pudding.

22. Every ready-to-eat meat product intended for sale shall be treated to ensure that it does not contain any pathogen, toxin or other thing in an amount that would render the meat product inedible.

23. No food additive or other substance shall be used in or on a meat product except as authorized by these Regulations or the *Food and Drug Regulations*.

24. Every extended meat product identified as edible

(a) that resembles an uncooked sausage shall have

(i) a minimum protein content of not less than 9 per cent, and

(ii) a maximum fat content of not more than 40 per cent;

(b) that resembles a potted meat shall have

(i) a minimum protein content of not less than 9 per cent, and

(ii) a maximum fat content of not more than 30 per cent; and

(c) in the absence of a protein standard for the corresponding non-extended meat product set out in Schedule I, shall have

(i) a minimum protein content of not less than 16 per cent, and

(ii) a maximum fat content of not more than 25 per cent in the case of an extended meat product not containing poultry meat, and a fat content of not more than 15 per cent in the case of an extended meat product containing poultry meat.

25. (1) Subject to subsection (2), every dressed poultry carcass of the species and weight set out in column I of an item or subitem of the table to this section shall not have its original weight increased by more than the percentage set out in column II of that item or subitem as a result of washing, chilling or other contact with water in a registered establishment or during transportation from a registered establishment to another registered establishment.

(2) In the case of a dressed poultry carcass that is not prepackaged in a registered establishment, the applicable maximum weight increase shall not be more than four per cent greater than that set out in column II of the table to this section.

TABLE

Item	Column I Species and Weight of Dressed Poultry Carcass	Column II Maximum Weight Increase
1.	Turkeys	
	(a) under 4.5 kg	8%
	(b) 4.5 kg to under 9 kg	6%
	(c) 9 kg and over	5.5%
2.	Chickens	
	(a) under 2.3 kg	8%
	(b) 2.3 kg and over	6%
3.	All other species, irrespective of weight	6%

(2) Aucun sous-produit de viande, autre que les rognons de boeuf, ne peut être utilisé comme ingrédient dans le pâté au bifteck et rognon.

22. Le produit de viande prêt-à-manger destiné à la vente doit être traité de manière à ce qu'il ne contienne pas d'agents pathogènes, de toxines ou toute autre chose en une quantité qui le rendrait inesthétique.

23. Aucun additif alimentaire ou autre substance ne peut être utilisé sur un produit de viande ou dans celui-ci, sauf en conformité avec le présent règlement et le *Règlement sur les aliments et drogues*.

24. Le produit de viande avec allongeur désigné comme étant comestible doit avoir :

a) s'il ressemble à une saucisse non cuite :

(i) une teneur en protéines d'au moins 9 pour cent,

(ii) une teneur en matières grasses d'au plus 40 pour cent;

b) s'il ressemble à une terrine de viande :

(i) une teneur en protéines d'au moins 9 pour cent,

(ii) une teneur en matières grasses d'au plus 30 pour cent;

c) si le produit de viande sans allongeur correspondant ne fait pas l'objet d'une norme prescrite par l'annexe I relativement au contenu protéinique :

(i) une teneur en protéines d'au moins 16 pour cent,

(ii) une teneur en matières grasses d'au plus 25 pour cent, dans le cas du produit de viande avec allongeur ne contenant pas de viande de volaille, ou d'au plus 15 pour cent, dans le cas du produit de viande avec allongeur contenant de la viande de volaille.

25. (1) Sous réserve du paragraphe (2), l'augmentation du poids d'une carcasse de volaille habillée visée à la colonne I du tableau du présent article, à la suite du lavage, du refroidissement ou d'un autre contact avec de l'eau, dans l'établissement agréé, ou pendant le transport d'un établissement agréé à un autre, ne peut excéder le pourcentage indiqué à la colonne II de ce tableau.

(2) Dans le cas d'une carcasse de volaille habillée qui n'est pas préemballée dans l'établissement agréé, l'augmentation maximale de poids peut être de 4 pour cent de plus que celle indiquée au tableau du présent article.

TABLEAU

Article	Colonne I Espèce et poids de la carcasse de volaille habillée	Colonne II Augmentation de poids maximale
1.	Dindons	
	a) moins de 4,5 kg	8 %
	b) de 4,5 kg à moins de 9 kg	6 %
	c) 9 kg et plus	5,5 %
2.	Poulets	
	a) moins de 2,3 kg	8 %
	b) 2,3 kg et plus	6 %
3.	Autres espèces de volaille sans égard au poids	6 %



## *Standards and Identification of Meat Products for Use as Animal Food*

26. (1) Subject to subsection (2), every operator shall ensure that no meat product is identified in a registered establishment for use as animal food unless

- (a) it is harvested and handled in a registered establishment;
- (b) an official veterinarian has determined that its use as animal food would not pose a risk to the health of any animal that consumes it; and
- (c) it is decharacterized.

(2) A meat product, other than a condemned meat product, may be identified for use as animal food in a registered establishment without being decharacterized if it is not likely to be mistaken for an edible meat product.

### PART II

#### REGISTRATION, LICENSING, MAINTENANCE AND OPERATIONS

##### *Registration of Establishments*

27. (1) An application for the registration of an establishment for one or more of the following activities shall be made to the Regional Director General of the region in which the establishment is or is to be located, in a form approved by the Director:

- (a) the slaughter of food animals;
- (b) the processing of meat products;
- (c) the inspection of imported or detained meat products requiring refrigeration or freezing;
- (d) the inspection of imported or detained meat products not requiring refrigeration or freezing;
- (e) the packaging and labelling of meat products;
- (f) the refrigeration, freezing and storage of refrigerated and frozen meat products; and
- (g) the storage of meat products not requiring refrigeration or freezing.

(2) An application referred to in subsection (1) shall have annexed thereto detailed plans and specifications of the establishment.

(3) Where an establishment in respect of which an application referred to in subsection (1) has been made complies with the requirements prescribed by section 28, the Director shall register the establishment in the Register of Establishments of the Department of Agriculture and shall assign a registration number to the establishment.

(4) The registration of an establishment for an activity set out in subsection (1) shall lapse if the activity is not carried out in the establishment for a period of 12 consecutive months.

(5) The Director may cancel the registration of an establishment where the establishment ceases to comply with section 28.

## *Normes et désignation des produits de viande comme aliments pour animaux*

26. (1) Sous réserve du paragraphe (2), l'exploitant doit s'assurer que le produit de viande n'est désigné dans l'établissement agréé comme aliment pour animaux que si les conditions suivantes sont réunies :

- a) le produit de viande a été récupéré et manutentionné dans l'établissement agréé;
- b) le vétérinaire officiel a jugé que l'usage du produit de viande comme aliment pour animaux ne met pas en danger la santé des animaux;
- c) le produit de viande a été décaractérisé.

(2) Dans l'établissement agréé, le produit de viande, autre qu'un produit de viande condamné, peut être désigné comme aliment pour animaux sans être décaractérisé s'il est peu probable qu'il soit confondu avec un produit de viande comestible.

### PARTIE II

#### AGRÈMENTS, ENTRETIEN ET EXPLOITATION

##### *Agrément des établissements*

27. (1) La demande d'agrément d'un établissement pour l'une ou plusieurs des activités suivantes est présentée au directeur général régional de la région dans laquelle l'établissement est ou sera situé, en la forme approuvée par le directeur :

- a) l'abattage d'animaux pour alimentation humaine;
- b) la transformation de produits de viande;
- c) l'inspection de produits de viande importés ou retenus exigeant réfrigération ou congélation;
- d) l'inspection de produits de viande importés ou retenus n'exigeant ni réfrigération ni congélation;
- e) l'emballage et l'étiquetage de produits de viande;
- f) la réfrigération, la congélation et l'entreposage de produits de viande réfrigérés ou congelés;
- g) l'entreposage de produits de viande n'exigeant ni réfrigération ni congélation.

(2) La demande d'agrément est accompagnée des plans et devis de l'établissement.

(3) Si l'établissement faisant l'objet de la demande d'agrément satisfait aux exigences prescrites par l'article 28, le directeur agréé l'établissement en inscrivant le nom de celui-ci dans le registre des établissements du ministère de l'Agriculture et lui assigne un numéro d'agrément.

(4) L'agrément de l'établissement pour l'une des activités visées au paragraphe (1) devient périmé si cette activité n'y est pas effectuée pendant une période de 12 mois consécutifs.

(5) Le directeur peut annuler l'agrément de l'établissement si celui-ci n'est pas conforme à l'article 28.

(6) No registration of an establishment shall be cancelled under subsection (5) unless

(a) an inspector has notified the operator that the establishment has ceased to comply with section 28;

(b) a copy of an inspection report has been delivered to the owner of the registered establishment and to the operator, where the owner is not the operator,

(i) identifying every provision of section 28 that has not been complied with, and

(ii) specifying the period of time for compliance with the provisions of section 28 referred to in subparagraph (i) in order to prevent the cancellation of the registration;

(c) the establishment has not been brought into compliance with the provisions of section 28 referred to in subparagraph (b)(i) within the period of time specified in the inspection report;

(d) the owner of the registered establishment has been given an opportunity to be heard in respect of the cancellation; and

(e) a Notice of Cancellation of Registration in a form approved by the Director is delivered to the owner of the registered establishment.

28. (1) It is a requirement for the registration of an establishment pursuant to subsection 27(3) that the establishment

(a) be situated on land that

(i) is free of debris and refuse,

(ii) provides or permits good drainage, and

(iii) is not in such proximity to any source of pollution or any place that harbours insects, rodents or other vermin or any similar thing that meat products in the establishment are likely to be contaminated;

(b) be of sound construction and in good repair;

(c) be constructed of material that is suitable for the purpose for which it is to be used, is durable and free of any noxious constituent and is registered by the Director;

(d) be separate from and have no direct access to living quarters, retail outlets or any other area in which activities are carried out that are incompatible with the handling of a meat product;

(e) be protected against the entrance of birds, other than those intended for slaughter, and insects, rodents and other vermin or any similar thing likely to contaminate meat products;

(f) have floors, walls and ceilings that are hard and smooth and otherwise constructed in such a way that they can be cleaned and are impervious to moisture at the locations in the establishment where

(i) food animals are slaughtered or carcasses are dressed, and

(ii) meat products are refrigerated, stored in a refrigerated state, processed, packaged, labelled, shipped, received or otherwise transported;

(g) have rooms and areas with adequate lighting, ventilation and plumbing to meet the requirements of the activities carried out therein and constructed so as to facilitate their cleaning and disinfection;

(6) L'agrément de l'établissement ne peut être annulé en vertu du paragraphe (5) que si :

a) l'inspecteur a avisé l'exploitant que l'établissement n'est pas conforme à l'article 28;

b) un exemplaire du rapport d'inspection a été remis au propriétaire de l'établissement agréé et à l'exploitant, si celui-ci n'est pas le propriétaire, dans lequel il est fait mention :

(i) de la ou des dispositions de l'article 28 qui n'ont pas été respectées,

(ii) du délai accordé pour s'y conformer et éviter ainsi l'annulation de l'agrément;

c) l'établissement n'a pas été rendu conforme à l'article 28 dans le délai indiqué dans le rapport d'inspection;

d) le propriétaire de l'établissement agréé a eu la possibilité de se faire entendre;

e) un avis d'annulation de l'agrément, rédigé en la forme approuvée par le directeur, est remis au propriétaire de l'établissement agréé.

28. (1) L'agrément visé au paragraphe 27(3) n'est accordé que si l'établissement :

a) est situé sur un terrain qui :

(i) est exempt de débris et d'ordures,

(ii) offre ou permet un bon drainage,

(iii) n'est pas situé à proximité d'une source de pollution ni d'un endroit abritant des insectes, des rongeurs ou autre vermine ou toute autre chose susceptible de contaminer les produits de viande se trouvant dans l'établissement;

b) est de construction solide et en bon état;

c) est construit de matériaux durables, exempts d'éléments nocifs, qui conviennent aux fins auxquelles ils sont destinés et qui sont enregistrés par le directeur;

d) est séparé des locaux d'habitation, des points de vente au détail et des aires où se déroulent des activités incompatibles avec la manutention des produits de viande et ne donne pas directement sur ces endroits;

e) est conçu de façon à empêcher que n'y pénètrent les oiseaux non destinés à l'abattage, les insectes, les rongeurs et autre vermine ou toute autre chose susceptible de contaminer les produits de viande;

f) est doté de planchers, de murs et de plafonds durs, lisses, imperméables à l'humidité et construits de manière à être nettoyables dans les emplacements où :

(i) les animaux pour alimentation humaine sont abattus ou les carcasses sont habillées,

(ii) les produits de viande sont réfrigérés, entreposés dans un état réfrigéré, transformés, emballés, étiquetés, expédiés, reçus ou autrement transportés;

g) est doté de pièces et d'aires qui sont construites de manière à être faciles à nettoyer et à désinfecter et dont l'éclairage, la ventilation et la plomberie répondent aux besoins des activités qui y sont menées;



(h) be equipped, in areas where food, food additives or packaging materials are exposed, with light bulbs and fixtures that are of a type that will not cause food contamination in the event of breakage;

(i) have a sufficient number of rooms to accommodate the separation of incompatible activities;

(j) have loading and unloading facilities;

(k) where equipped with a catch basin, grease trap or interceptor for the purpose of separating solid matter from effluent, have those structures located in the inedible products area;

(l) have outside shipping and receiving areas that are paved and adequately drained;

(m) have lavatories and, where appropriate, dressing rooms and lunch rooms that are

(i) capable of being kept in a clean and sanitary condition,

(ii) adequate in size and equipment for the number of people using them,

(iii) well lit and ventilated, and

(iv) in the case of lavatories, separate from and not leading directly into any room used for handling food;

(n) subject to subsection (2), be capable of supplying potable hot and cold water that is protected against contamination and is adequate in quantity and pressure to serve the water needs of the establishment;

(o) have adequate means of waste removal and disposal;

(p) have drainage and sewage systems that are

(i) designed, constructed and maintained in accordance with the plumbing code of the province in which the establishment is located,

(ii) adequate to handle all waste,

(iii) equipped with traps and vents,

(iv) designed and constructed so that there is segregation of the effluent of human waste and any other waste, and

(v) located in such a manner as to prevent contamination of food;

(q) have, for the slaughter of food animals and for the inspection, handling and storing of meat products, equipment that is

(i) constructed of corrosion-resistant material, free of any noxious constituent and capable of withstanding repeated cleaning,

(ii) accessible for cleaning, servicing and inspection, or easily disassembled for those purposes, and

(iii) effective for the purpose for which it is intended;

(r) have food contact surfaces that are

(i) non-toxic,

(ii) smooth,

(iii) free from pitting, crevices and loose scale,

(iv) unaffected by food,

(v) capable of withstanding repeated cleaning, and

(vi) non-absorbent;

(s) have adequate facilities and means for the thorough washing, cleaning and sanitizing of equipment;

h) est pourvu, dans les aires où les aliments, les additifs alimentaires ou les matériaux d'emballage sont exposés à l'air ambiant, d'ampoules et d'appareils d'éclairage dont le bris n'entraînerait pas la contamination des aliments;

i) comprend un nombre suffisant de pièces pour permettre la séparation des activités incompatibles;

j) est pourvu d'installations de chargement et de déchargement;

k) est, le cas échéant, doté de bassins collecteurs, de boîtes à graisse ou de siphons d'égout servant à séparer les matières solides des eaux usées qui sont installés dans l'aire des produits inestables;

l) est pourvu d'aires extérieures réservées à l'expédition et à la réception qui sont pavées et suffisamment drainées;

m) est pourvu de toilettes et, s'il y a lieu, de vestiaires et de cantines qui :

(i) peuvent être tenus dans un état propre et salubre,

(ii) sont suffisamment grands et contiennent suffisamment d'installations pour le nombre de personnes qui s'en servent,

(iii) sont bien ventilés et bien éclairés,

(iv) dans le cas des toilettes, sont séparées des pièces où les aliments sont manipulés et ne donnent pas directement sur celles-ci;

n) sous réserve du paragraphe (2), peut être approvisionné en eau potable chaude et froide qui est protégée contre toute source de contamination et dont la quantité et la pression répondent à ses besoins;

o) est muni de dispositifs adéquats d'enlèvement et d'élimination des déchets;

p) est doté de systèmes de drainage et d'évacuation des eaux usées qui sont :

(i) conçus, construits et entretenus conformément au code de plomberie de la province où est situé l'établissement,

(ii) suffisants pour évacuer toutes les eaux usées,

(iii) munis de siphons et de tuyaux de ventilation,

(iv) conçus et construits de façon que les déchets humains demeurent distincts des autres eaux usées,

(v) placés de manière à empêcher la contamination des aliments;

q) est doté du matériel nécessaire à l'abattage d'animaux pour alimentation humaine et à l'inspection, à la manutention et à l'entreposage des produits de viande qui est :

(i) fabriqué d'un matériau anticorrosion, résistant aux nettoyages répétés et exempt de tout élément nocif,

(ii) accessible pour le nettoyage, l'entretien et l'inspection, ou facilement démontable à ces fins,

(iii) efficace pour l'usage auquel il est destiné;

r) est doté des surfaces avec lesquelles les aliments entrent en contact qui sont :

(i) non toxiques,

(ii) lisses,

(iii) exemptes de piqûres, de crevasses ou d'écailles,

(iv) inaltérables au contact des aliments,

(v) résistantes aux nettoyages répétés,

- (*t*) have facilities for the holding and detention of meat products, which facilities are capable of being locked and are under the control of an inspector;
- (*u*) have, where utensils are used in the handling of a meat product, water sanitizers that are capable of being maintained at a temperature of not less than 82°C for the sanitizing of the utensils;
- (*v*) have adequate means of establishing, maintaining and verifying the temperature and humidity of rooms and areas where meat products are refrigerated, frozen, stored, processed, packaged or labelled; and
- (*w*) have, for every room where pork products are frozen for the destruction of trichinae or where meat products packed in hermetically sealed containers are incubated, a self-recording thermometer.
- (2) An establishment registered pursuant to subsection 27(3) may supply water other than potable water referred to in paragraph (1)(*n*) where it is used solely for fire protection, boilers or auxiliary services and there is no connection between the system for that water and the system for potable water.
- (3) In addition to the requirements set out in subsection (1), every registered establishment in which food animals are slaughtered shall
- (*a*) be equipped with
- (i) offices, dressing rooms, shower facilities and lavatories for the exclusive use of inspectors,
- (ii) lockers and cabinets suitable for the protection and storage of the equipment and supplies of inspectors, and
- (iii) office equipment required by inspectors to perform their duties;
- (*b*) have a separate area that is capable of accommodating crates or that is equipped with pens for
- (i) the housing and inspection of food animals of each species apart from food animals of all other species,
- (ii) the segregation of food animals considered to be a danger to other food animals, and
- (iii) the holding of food animals that are injured, sick or suspected of being sick, or identified as being held or condemned in accordance with Part III;
- (*c*) be equipped with facilities for
- (i) restraining food animals for detailed ante-mortem inspection,
- (ii) conveying injured or disabled food animals in a humane manner, and
- (iii) slaughtering food animals that have been identified as condemned in accordance with Part III;
- (*d*) have all floors, ramps, gangways and chutes constructed and maintained in a manner that provides secure footing for food animals during movement and prevents injury during movement;
- (vi) imperméables;
- s*) possède les installations et les moyens nécessaires au lavage, au nettoyage et à l'assainissement complets du matériel;
- t*) est muni d'installations où les produits de viande détenus ou retenus peuvent être gardés sous clé, sous la responsabilité de l'inspecteur;
- u*) est doté, si des ustensiles sont utilisés pour manutentionner les produits de viande, d'assainisseurs d'eau pouvant être maintenus à une température d'au moins 82°C pour l'assainissement des ustensiles;
- v*) est pourvu des moyens voulus pour régler, maintenir et vérifier la température et le degré d'humidité dans les pièces et les aires où les produits de viande sont réfrigérés, congelés, entreposés, transformés, emballés ou étiquetés;
- w*) est pourvu d'un thermomètre enregistreur dans chaque pièce dans laquelle les produits de porc sont congelés pour la destruction des trichines ou dans laquelle les produits de viande emballés dans des récipients hermétiquement fermés sont incubés.
- (2) L'établissement agréé conformément au paragraphe 27(3) peut utiliser de l'eau autre que celle visée à l'alinéa (1)*n*), si elle sert uniquement à la protection contre les incendies, aux chaudières ou aux services auxiliaires et si le réseau de canalisation de cette eau est indépendant de celui de l'eau potable.
- (3) En plus de répondre aux exigences visées au paragraphe (1), l'établissement agréé où des animaux pour alimentation humaine sont abattus doit :
- a*) comprendre :
- (i) des bureaux, des vestiaires, des douches et des toilettes réservés exclusivement à l'usage des inspecteurs,
- (ii) des armoires et des cabinets adéquats pour l'entreposage et la protection du matériel et des fournitures des inspecteurs,
- (iii) le matériel de bureau nécessaire pour permettre aux inspecteurs d'exercer leurs fonctions;
- b*) être pourvu d'une aire distincte pouvant recevoir des cages ou dotée d'enclos pour :
- (i) le logement et l'inspection des animaux pour alimentation humaine, chaque espèce étant tenue séparée des autres,
- (ii) l'isolement des animaux pour alimentation humaine considérés comme présentant un danger pour les autres animaux pour alimentation humaine,
- (iii) la détention des animaux pour alimentation humaine blessés, malades ou soupçonnés de l'être, ou désignés comme étant détenus ou condamnés conformément à la partie III;
- c*) être doté d'installations pour :
- (i) la contention des animaux pour alimentation humaine devant être soumis à une inspection *ante mortem* détaillée,
- (ii) le transport sans cruauté des animaux pour alimentation humaine blessés ou estropiés,



(e) have adequate facilities for the cleaning of protective clothing and a sufficient number of directly drained hand-washing facilities that are remote controlled or timed; and  
(f) be equipped with dressing rooms, toilets and washrooms for the use of persons employed exclusively in the live animal receiving and holding area or in the inedible products area, that are separate from those provided for the use of other persons.

(4) In addition to the requirements set out in subsections (1) and (3), every registered establishment in which birds are slaughtered shall be provided with facilities for cleaning and disinfecting crates and transport containers used for the conveyance of birds to the establishment.

(5) In addition to the requirements set out in subsection (1), every registered establishment in which meat products are processed, packaged or labelled shall have

- (a) adequate facilities for the cleaning of protective clothing;
- (b) a sufficient number of directly drained handwashing facilities that are remote controlled or timed; and
- (c) office facilities for the use of inspectors and facilities for the protection and storage of the equipment and supplies of inspectors.

(6) In addition to the requirements set out in subsection (1), every registered establishment in which meat products are refrigerated, frozen or stored in a refrigerated or frozen condition and in which imported or detained meat products are inspected shall have

- (a) directly drained handwashing facilities that are remote controlled or timed, in all rooms where imported or detained meat products are inspected or prepared for inspection; and
- (b) office facilities for the use of inspectors and facilities for the protection and storage of the equipment and supplies of inspectors.

#### *Licensing of Operators*

29. (1) An application for a licence to operate a registered establishment shall be made to the Director in a form approved by the Director.

(2) Subject to subsections (3) and (4), the Director shall issue a licence to operate a registered establishment to an applicant or renew the licence of an operator, unless there is any outstanding fee payable by the applicant or operator, as the case may be, under these Regulations.

(3) The Director shall not issue a licence to an applicant or renew the licence of an operator unless the applicant or

(iii) l'abattage des animaux pour alimentation humaine qui ont été désignés comme étant condamnés conformément à la partie III;

d) être doté de planchers, de rampes, de passages et de couloirs de contention construits et entretenus de façon à assurer une surface antidérapante aux animaux pour alimentation humaine qui se déplacent et à éviter qu'ils se blessent;

e) être doté des installations voulues pour le nettoyage des vêtements protecteurs et d'un nombre suffisant de dispositifs à drainage direct pour le lavage des mains qui sont actionnés à distance ou au moyen d'une minuterie;

f) être pourvu de toilettes et de vestiaires distincts pour les employés travaillant exclusivement dans les aires de réception et de détention des animaux vivants ou dans l'aire des produits incombustibles.

(4) En plus de répondre aux exigences visées aux paragraphes (1) et (3), l'établissement agréé où la volaille est abattue doit être doté d'installations pour le nettoyage et la désinfection des cages et des conteneurs servant au transport de la volaille à l'établissement.

(5) En plus de répondre aux exigences visées au paragraphe (1), l'établissement agréé où des produits de viande sont transformés, emballés ou étiquetés doit être doté :

- a) des installations voulues pour le nettoyage des vêtements protecteurs;
- b) d'un nombre suffisant de dispositifs à drainage direct pour le lavage des mains actionnés à distance ou au moyen d'une minuterie;
- c) de matériel de bureau à l'intention des inspecteurs et d'installations pour la protection et l'entreposage de leur matériel et de leurs fournitures.

(6) En plus de répondre aux exigences visées au paragraphe (1), l'établissement agréé où des produits de viande sont réfrigérés, congelés ou entreposés à l'état réfrigéré ou congelé et où des produits de viande importés ou retenus sont inspectés doit être doté :

- a) de dispositifs à drainage direct pour le lavage des mains actionnés à distance ou au moyen d'une minuterie dans toutes les pièces où des produits de viande importés ou retenus sont inspectés ou préparés pour l'inspection;
- b) de matériel de bureau à l'intention des inspecteurs et d'installations pour la protection et l'entreposage de leur matériel et de leurs fournitures.

#### *Agrément des exploitants*

29. (1) La demande d'agrément d'exploitant est présentée au directeur en la forme approuvée par lui.

(2) Sous réserve des paragraphes (3) et (4), le directeur délivre ou renouvelle l'agrément d'exploitant, sauf si des redevances exigibles en vertu du présent règlement demeurent impayées par le demandeur ou l'exploitant.

(3) Le directeur ne délivre ni ne renouvelle un agrément d'exploitant que si le demandeur ou l'exploitant possède tout

operator has all the equipment and material necessary to operate the registered establishment in accordance with these Regulations.

(4) There shall not be more than one operator for a registered establishment at any time, but for the purposes of section 94, an operator may use any business name listed on the operator's licence.

(5) A licence referred to in subsection (2) shall

(a) in the case of an establishment registered for the slaughtering of food animals or the processing of meat products, be issued or renewed for not more than one year and expire on March 31 in every year; and

(b) in the case of any other registered establishment, be issued or renewed for not more than three years and expire on March 31 in the third year following the date of issuance or three years after renewal of the licence, as the case may be.

(6) No operator who is issued a licence pursuant to subsection (2) shall transfer the licence to any other person.

(7) Subject to subsection (8), the Director may, as an emergency measure, suspend a licence issued pursuant to subsection (2)

(a) where

(i) the operator does not comply with any provision of the Act or these Regulations, and

(ii) the Director believes on reasonable grounds that to allow the operator to continue to operate a registered establishment would constitute a risk to public health; and

(b) where the operator fails or is unable to take the immediate corrective action referred to in paragraph (8)(a).

(8) No licence shall be suspended under subsection (7) unless

(a) an inspector has prepared a written report setting out the reasons for the proposed suspension and the immediate corrective action required and has forwarded a copy of that report to the operator; and

(b) a Notice of Suspension of Licence to Operate a Registered Establishment in a form approved by the Director is delivered to the operator.

(9) The suspension of a licence under subsection (7) shall remain in effect

(a) until the required corrective action has been taken;

(b) where a procedure for the cancellation of a licence under subsection (10) or for the cancellation of the registration of an establishment under subsection 27(5) has been commenced, until the resolution of the cancellation issue; or

(c) where a procedure for cancellation referred to in paragraph (b) has not been commenced, for 90 days after the day on which the licence was suspended.

(10) The Director may cancel a licence issued pursuant to subsection (2) where the operator fails to comply with any provision of the Act or these Regulations.

(11) No licence shall be cancelled under subsection (10) unless

l'équipement et le matériel nécessaires pour exploiter l'établissement agréé conformément au présent règlement.

(4) Il ne peut y avoir plus d'un exploitant par établissement agréé; cependant, pour l'application de l'article 94, l'exploitant peut utiliser toute raison sociale figurant sur son agrément d'exploitant.

(5) L'agrément d'exploitant expire :

a) dans le cas de l'établissement agréé pour l'abattage des animaux pour alimentation humaine ou pour la transformation des produits de viande, le 31 mars de chaque année;

b) dans le cas de tout autre établissement agréé, le 31 mars de la troisième année qui suit l'année de la délivrance ou du dernier renouvellement.

(6) L'agrément d'exploitant est incessible.

(7) Sous réserve du paragraphe (8), le directeur peut, par mesure d'urgence, suspendre l'agrément d'exploitant dans les cas suivants :

a) lorsque :

(i) d'une part, l'exploitant ne se conforme pas à la Loi ou au présent règlement,

(ii) d'autre part, le directeur a des motifs raisonnables de croire que le maintien de l'exploitation de l'établissement agréé présente des risques pour la santé du public;

b) l'exploitant n'a pas pris ou est incapable de prendre immédiatement les mesures correctives visées à l'alinéa (8)a).

(8) L'agrément d'exploitant ne peut être suspendu en vertu du paragraphe (7) que si :

a) d'une part, l'inspecteur a rédigé un rapport qui précise les motifs de la suspension et les mesures correctives immédiates qui s'imposent et en a transmis un exemplaire à l'exploitant;

b) d'autre part, un avis de suspension de l'agrément d'exploitant, rédigé en la forme approuvée par le directeur, a été remis à l'exploitant.

(9) La suspension de l'agrément d'exploitant prévue au paragraphe (7) demeure en vigueur :

a) soit jusqu'à ce que les mesures correctives requises soient prises;

b) soit, si une procédure d'annulation a été entamée en vertu des paragraphes (10) ou 27(5), jusqu'à la conclusion de la procédure;

c) soit jusqu'à l'expiration d'une période de 90 jours suivant la date de la suspension, si la procédure d'annulation visée à l'alinéa b) n'a pas été entamée.

(10) Le directeur peut annuler l'agrément d'exploitant si l'exploitant ne se conforme pas à la Loi ou au présent règlement.

(11) L'agrément d'exploitant ne peut être annulé en vertu du paragraphe (10) que si :



- (a) an inspector has notified the operator of the failure to comply with any provision of the Act or these Regulations;
- (b) a copy of the inspector's report has been delivered to the operator
  - (i) identifying the provision of the Act or these Regulations that has not been complied with, and
  - (ii) specifying the period of time for compliance with that provision of the Act or these Regulations in order to prevent the cancellation of the licence;
- (c) the operator fails to comply with the provision of the Act or these Regulations referred to in subparagraph (b)(i) within the period of time specified in the inspector's report or continues after that period to contravene or fail to comply with any provision of the Act or these Regulations;
- (d) the operator has been given an opportunity to be heard in respect of the cancellation; and
- (e) a Notice of Cancellation of Licence to Operate a Registered Establishment in a form approved by the Director is delivered to the operator.

#### *Maintenance and Operation of Registered Establishments*

30. Every operator of a registered establishment shall maintain and operate the establishment in accordance with sections 32 to 34 and 36 to 56.

31. Every operator shall, for the purposes of inspection or reinspection, make available to an inspector any food animal or meat product or any thing used in connection with a food animal or meat product.

32. No food animal shall be slaughtered, no carcass dressed and no meat product processed, packaged or labelled in a registered establishment outside the hours of operation agreed to by the Minister and the operator unless the slaughtering, dressing, processing, packaging or labelling, as the case may be, is authorized by an inspector.

33. (1) Subject to subsections (2) and (3), during the time a food animal other than an equine animal is slaughtered at a registered establishment, a carcass of a food animal other than an equine animal is dressed at a registered establishment or a meat product derived from a food animal other than an equine animal is processed, packaged or labelled in a registered establishment, the registered establishment shall not at the same time contain a meat product derived from an equine animal and shall not thereafter be used for the slaughtering of an equine animal, the dressing of the carcass of an equine animal or the processing, packaging or labelling of a meat product derived from an equine animal unless

- (a) all meat products derived from a food animal other than an equine animal have been removed from the registered establishment;
- (b) the registered establishment has facilities that are suitable for handling equine animals and for the slaughtering of equine animals; and
- (c) an inspector has certified that the registered establishment meets the requirements of paragraphs (a) and (b).

- a) l'inspecteur a avisé l'exploitant qu'il ne s'est pas conformé à la Loi ou au présent règlement;
- b) un exemplaire du rapport d'inspection a été remis à l'exploitant, dans lequel il est fait mention :
  - (i) de la ou des dispositions de la Loi ou du présent règlement qui n'ont pas été respectées,
  - (ii) du délai accordé pour s'y conformer et éviter ainsi l'annulation de l'agrément d'exploitant;
- c) dans le délai indiqué dans le rapport d'inspection, l'exploitant ne s'est pas conformé à la disposition de la Loi ou du présent règlement ou, après l'expiration de ce délai, continue à enfreindre la Loi ou le présent règlement;
- d) l'exploitant a eu la possibilité de se faire entendre;
- e) un avis d'annulation de l'agrément d'exploitant, en la forme approuvée par le directeur, a été remis à l'exploitant.

#### *Entretien et exploitation des établissements agréés*

30. L'exploitant doit entretenir et exploiter l'établissement agréé conformément aux articles 32 à 34 et 36 à 56.

31. L'exploitant met à la disposition de l'inspecteur, à des fins d'inspection ou de réinspection, les animaux pour alimentation humaine, les produits de viande et les objets utilisés en rapport avec les animaux pour alimentation humaine ou les produits de viande.

32. Aucun animal pour alimentation humaine ne peut être abattu, aucune carcasse ne peut être habillée ni aucun produit de viande ne peut être transformé, emballé ou étiqueté dans l'établissement agréé en dehors des heures d'exploitation dont sont convenus le ministre et l'exploitant, à moins d'autorisation de l'inspecteur.

33. (1) Sous réserve des paragraphes (2) et (3), l'établissement agréé dans lequel un animal pour alimentation humaine, autre qu'un équidé, est abattu, la carcasse d'un tel animal est habillée ou un produit de viande provenant de cet animal est transformé, emballé ou étiqueté ne peut, durant ces opérations, contenir un produit de viande provenant d'un équidé et ne peut servir par la suite à l'abattage d'un équidé, à l'habillage d'une carcasse d'équidé ou à la transformation, l'emballage ou l'étiquetage d'un produit de viande provenant d'un équidé, que si :

- a) tous les produits de viande provenant d'un animal pour alimentation humaine, autre qu'un équidé, ont été enlevés de l'établissement;
- b) l'établissement est doté d'installations convenant à la manutention et à l'abattage des équidés;
- c) l'inspecteur atteste que l'établissement satisfait aux exigences prévues aux alinéas a) et b).

(2) The meat products required by paragraph (1)(a) to be removed from a registered establishment may be kept in the registered establishment if they are locked in a separate room under the control of an inspector.

(3) Where a meat product derived from an equine animal is processed in a registered establishment, a meat product derived from a food animal other than an equine animal may, for the purpose of being combined with the meat product of an equine animal, be kept in the registered establishment.

34. (1) The building, equipment, utensils and all other physical facilities of a registered establishment shall be maintained in a sanitary condition.

(2) Every room in a registered establishment where food animals are slaughtered, carcasses are dressed or meat products are refrigerated, processed, packaged, labelled, received, shipped or otherwise transported and every piece of equipment therein shall be

- (a) thoroughly cleaned with cleanser and water at least once every day and as often as necessary to keep them clean; and
- (b) rinsed with potable water after each cleaning.

(3) No equipment shall be cleaned, washed, disinfected or serviced in any room in a registered establishment at any time when there is any likelihood of contaminating a meat product thereby.

(4) No equipment shall be used in a registered establishment to slaughter a food animal, dress a carcass or inspect, grade, process, package or label a meat product unless the equipment complies with the requirements set out in paragraph 28(1)(q).

(5) Every container or other equipment used in the collection and conveyance of an inedible meat product to the inedible products area of a registered establishment shall be clearly identified and thoroughly cleaned and disinfected before being admitted to any other part of the establishment.

(6) No crate or transport container used to transport a bird to a registered establishment for slaughter shall be admitted to the registered establishment unless the crate or transport container was cleaned before transport.

(7) Every crate and transport container that has been used for the purpose referred to in subsection (6) shall be cleaned and disinfected to the satisfaction of an inspector before it leaves the registered establishment.

(8) No material or coating shall be used in a registered establishment in repairing the walls, ceilings, floors, doors, windows and other parts of any area where food animals are slaughtered, carcasses are dressed or meat products are refrigerated, frozen, stored, processed, packaged, labelled, shipped, received or otherwise handled unless it is durable and free of any noxious constituent.

(9) All lavatories, sinks and drains in a registered establishment shall be maintained in a manner that prevents any odours or fumes therefrom from pervading any room where

(2) Les produits de viande devant être enlevés conformément à l'alinéa (1)a) peuvent être gardés dans l'établissement agréé, pourvu qu'ils soient sous clé dans une pièce distincte, sous la responsabilité de l'inspecteur.

(3) Lorsqu'un produit de viande provenant d'un équidé est transformé dans l'établissement agréé, un produit de viande provenant d'un animal pour alimentation humaine, autre qu'un équidé, peut y être gardé aux fins d'être combiné à un produit de viande provenant d'un équidé.

34. (1) Les bâtiments, le matériel, les ustensiles et les autres installations de l'établissement agréé doivent être maintenus en un état salubre.

(2) Les pièces de l'établissement agréé dans lesquelles les animaux pour alimentation humaine sont abattus, les carcasses sont habillées ou les produits de viande sont réfrigérés, transformés, emballés, étiquetés, reçus, expédiés ou autrement transportés, ainsi que tout le matériel qu'elles contiennent, doivent être :

- a) nettoyés à fond, quotidiennement et chaque fois que cela est nécessaire pour en assurer la propreté, à l'aide d'un agent nettoyant et d'eau;
- b) rincés à l'eau potable après chaque nettoyage.

(3) Le matériel ne peut être nettoyé, lavé, désinfecté ou réparé dans une pièce de l'établissement agréé s'il y a le moindre risque de contamination d'un produit de viande.

(4) Le matériel utilisé dans l'établissement agréé pour abattre les animaux pour alimentation humaine, pour habiller les carcasses ou pour inspecter, classer, transformer, emballer ou étiqueter les produits de viande doit être conforme à l'alinéa 28(1)q).

(5) Tout contenant ou tout matériel utilisé pour recueillir ou pour transporter des produits de viande inestomposables dans l'aire des produits inestomposables de l'établissement agréé doit être identifié clairement et nettoyé et désinfecté à fond avant d'être admis dans une autre partie de l'établissement.

(6) Aucune cage ni aucun conteneur utilisé pour le transport de la volaille à l'établissement agréé pour l'abattage ne peut y être admis à moins d'avoir été nettoyé avant le transport.

(7) Toute cage et tout conteneur qui a été utilisé aux fins visées au paragraphe (6) doit être nettoyé et désinfecté à la satisfaction de l'inspecteur avant de quitter l'établissement agréé.

(8) Seuls les matériaux et revêtements durables et exempts d'éléments nocifs peuvent être utilisés dans l'établissement agréé pour la réparation des murs, plafonds, planchers, portes, fenêtres et autres parties de toute aire dans laquelle les animaux pour alimentation humaine sont abattus, les carcasses sont habillées ou les produits de viande sont réfrigérés, congelés, entreposés, transformés, emballés, étiquetés, expédiés, reçus ou manutentionnés de quelque autre façon.

(9) Les toilettes, les éviers et les bouches d'évacuation dans l'établissement agréé doivent être entretenus de façon à empêcher les odeurs ou les vapeurs qui s'en dégagent de pénétrer



meat products are refrigerated, stored, processed, packaged, labelled, stored or otherwise handled.

(10) An effective and safe rodent and insect control program shall be maintained in a registered establishment and dogs, cats and other pets shall be excluded from the establishment.

(11) Every detergent, sanitizer or other chemical agent in a registered establishment shall be properly labelled and stored and used in a manner that prevents contamination of a meat product or of any surface with which a meat product comes into contact.

(12) Where steam is used in the processing of a meat product in a registered establishment, the steam shall be generated from potable water and shall contain no harmful substances and the supply of steam shall be adequate in quantity and pressure to serve all the needs of the establishment.

(13) Notices shall be posted in prominent places in a registered establishment instructing employees engaged in the dressing of carcasses or the processing, packaging, labelling, storing or other handling of food to clean their hands immediately after using toilet facilities.

35. Where the Director suspects that a material or coating referred to in subsection 34(8) or a chemical agent referred to in subsection 34(11) may be a potential health hazard, the Director General shall prohibit its use in a registered establishment unless it has been

- (a) evaluated by the Director and found suitable for use in the establishment; and
- (b) registered by the Director in a register kept for that purpose.

36. The temperature in a processing room or processing area of a registered establishment shall not exceed 10C where a low temperature is required for the preservation of a meat product.

37. The temperature and humidity of every room in a registered establishment where a meat product is refrigerated, stored, processed, packaged, labelled, shipped, received or otherwise handled shall be controlled to prevent the formation of moisture on walls, ceilings or equipment.

38. (1) No food animal shall be presented for slaughter in a registered establishment if the condition of the animal would or would be likely to constitute a contamination hazard during the dressing of its carcass.

(2) No calf carcass with the hide on shall be eviscerated in a registered establishment unless the hide has been thoroughly washed and cleaned.

(3) No pig carcass shall be eviscerated in a registered establishment unless all hair, scurf and toenails have been removed from its surface.

39. Where a food animal has been condemned in accordance with Part III or has died by any means other than by slaugh-

dans les pièces où les produits de viande sont réfrigérés, transformés, emballés, étiquetés, entreposés ou manutentionnés de quelque autre façon.

(10) Un programme efficace et sécuritaire de lutte contre les rongeurs et les insectes doit être appliqué dans l'établissement agréé, et les chiens, les chats et les autres animaux familiers doivent en être exclus.

(11) Les détergents, assainisseurs ou autres agents chimiques utilisés dans l'établissement agréé doivent être correctement étiquetés, et entreposés et utilisés de façon à empêcher la contamination des produits de viande ou des surfaces avec lesquelles ils entrent en contact.

(12) Lorsque de la vapeur est utilisée au cours de la transformation d'un produit de viande dans l'établissement agréé, elle doit provenir d'eau potable, être exempte de substances nocives et sa quantité et sa pression doivent répondre aux besoins de l'établissement.

(13) Des avis doivent être affichés à des endroits bien en vue dans l'établissement agréé, afin de rappeler aux préposés à l'habillage des carcasses ou à la transformation, à l'emballage, à l'étiquetage, à l'entreposage ou à toute autre activité de manutention des aliments de se nettoyer les mains immédiatement après chaque usage des toilettes.

35. Lorsque le directeur est d'avis qu'un matériau ou revêtement visé au paragraphe 34(8) ou un agent chimique visé au paragraphe 34(11) pourrait présenter un risque pour la santé, il en interdit l'utilisation dans l'établissement agréé sauf si le matériau, le revêtement ou l'agent chimique est :

- a) d'une part, évalué et jugé convenable pour l'établissement par le directeur;
- b) d'autre part, inscrit par lui dans le registre tenu à cette fin.

36. La température de l'aire ou de la salle de transformation, dans l'établissement agréé, ne peut dépasser 10C lorsque la conservation d'un produit de viande exige une basse température.

37. La température et l'humidité, dans toutes les pièces de l'établissement agréé où les produits de viande sont réfrigérés, entreposés, transformés, emballés, étiquetés, expédiés, reçus ou manutentionnés de quelque autre façon, doivent être contrôlés de façon à empêcher la formation d'humidité sur les murs, les plafonds ou le matériel.

38. (1) Aucun animal pour alimentation humaine ne peut être présenté pour abattage dans l'établissement agréé si son état constitue ou risque de constituer un danger de contamination au cours de l'habillage de la carcasse.

(2) Aucune carcasse de veau non dépouillée ne peut être éviscérée dans l'établissement agréé à moins que la peau n'ait été lavée et nettoyée à fond.

(3) Aucune carcasse de porc ne peut être éviscérée dans l'établissement agréé à moins que les soies, les squames et les ongles n'aient été enlevés.

39. Lorsqu'un animal pour alimentation humaine a été condamné conformément à la partie III ou est mort autrement

ter, the animal or its carcass shall be led or conveyed directly to the inedible products area of the registered establishment.

40. The time interval between the slaughter of a food animal and the evisceration of its carcass in a registered establishment shall be such as to prevent deterioration of the carcass.

41. All skin, hair and feathers removed from carcasses in a registered establishment shall be taken forthwith to the inedible products area in a manner that prevents contamination of any edible meat product.

42. Nothing that is likely to harbour microorganisms or any other source of contamination shall be used in washing a carcass in a registered establishment.

43. (1) No food animal shall be removed from a registered establishment without the written consent of an official veterinarian.

(2) No food animal shall be kept in a registered establishment for more than one week without the written consent of an official veterinarian.

44. (1) Subject to subsections (2) and (3) and section 45, no meat product shall be

(a) admitted to or processed in a registered establishment without evidence that the meat product

(i) was inspected in another registered establishment in accordance with these Regulations,

(ii) is a meat product referred to in paragraph 3(3)(e), or

(iii) was imported into Canada in accordance with these Regulations; or

(b) admitted or readmitted to a registered establishment after being removed from a registered establishment and shipped to a place other than a registered establishment.

(2) An inedible meat product, other than a carcass, shall be admitted only to the inedible products area of a registered establishment.

(3) A meat product that is shipped from a registered establishment to a retail store, restaurant or public institution or that is exported may be readmitted to a designated area of a registered establishment for reinspection and disposition by an inspector.

45. A carcass of a food animal may be admitted to a registered establishment in which food animals are slaughtered if

(a) the food animal died

(i) en route to the registered establishment, or

(ii) at a location other than that referred to in subparagraph (i) and the Director has consented to its admission to the registered establishment; and

(b) the carcass is admitted directly to the inedible products area of the registered establishment.

46. No substance intended for use in a meat product as an ingredient, a component or a food additive shall be admitted to a registered establishment unless

(a) it meets the requirements of these Regulations and the *Food and Drug Regulations*;

que par abattage, il doit être amené ou sa carcasse doit être transportée directement à l'aire des produits inestibles.

40. La carcasse de tout animal pour alimentation humaine abattu dans l'établissement agréé doit être éviscérée dans un délai qui permet d'en éviter l'altération.

41. Les peaux, poils et plumes enlevés des carcasses dans l'établissement agréé doivent être transportés sans délai dans l'aire des produits inestibles de manière à éviter la contamination des produits de viande comestibles.

42. Aucune chose susceptible de contenir des microorganismes ou d'autres sources de contamination ne peut être utilisée pour laver une carcasse dans l'établissement agréé.

43. (1) Aucun animal pour alimentation humaine ne peut être enlevé de l'établissement agréé sans l'autorisation écrite du vétérinaire officiel.

(2) Aucun animal pour alimentation humaine ne peut être gardé dans l'établissement agréé plus d'une semaine sans l'autorisation écrite du vétérinaire officiel.

44. (1) Sous réserve des paragraphes (2) et (3) et de l'article 45, le produit de viande ne peut :

a) être admis ou transformé dans l'établissement agréé que s'il est fourni une preuve attestant :

(i) soit qu'il a été inspecté dans un autre établissement agréé conformément au présent règlement,

(ii) soit qu'il est un produit de viande visé à l'alinéa 3(3)e),

(iii) soit qu'il a été importé conformément au présent règlement;

b) être admis ou réadmis dans l'établissement agréé après avoir été enlevé d'un établissement agréé et expédié à un lieu autre qu'un établissement agréé.

(2) Le produit de viande inestible, autre qu'une carcasse, ne peut être admis que dans l'aire des produits inestibles.

(3) Le produit de viande exporté ou expédié d'un établissement agréé à un magasin de détail, restaurant ou établissement public peut être réadmis dans une aire désignée d'un établissement agréé pour être réinspecté par l'inspecteur et subir toute mesure que celui-ci peut ordonner.

45. La carcasse d'un animal pour alimentation humaine peut être admise dans l'établissement agréé où de tels animaux sont abattus si :

a) d'une part, l'animal meurt :

(i) soit au cours du transport vers l'établissement,

(ii) soit dans des circonstances autres que celles visées au sous-alinéa (i) et que le directeur autorise son admission dans l'établissement;

b) d'autre part, la carcasse est admise directement dans l'aire des produits inestibles.

46. La substance destinée à être utilisée comme ingrédient, constituant ou additif alimentaire dans un produit de viande ne peut être admise dans l'établissement agréé que si :

a) elle répond aux exigences prescrites par le présent règlement et le *Règlement sur les aliments et drogues*;



- (b) where applicable, it is labelled to indicate the product and its composition and to provide directions for its use; and
- (c) in the case of nitrite or nitrate, it is packaged separately from any spice, seasoning or other proteinaceous ingredient.

47. No calf carcass with hide on shall be shipped from a registered establishment unless it is destined for export or another registered establishment.

48. (1) No edible meat product shall be shipped from a registered establishment unless the meat product is adequately protected against contamination and deterioration.

(2) No imported meat product delivered to a registered establishment for inspection pursuant to subsection 9(2) of the Act shall be shipped from the registered establishment unless authorized by an inspector.

49. No edible meat product shall be transported to or from a registered establishment unless the transport container in which it is transported

- (a) is constructed of material that is free of any noxious constituent;
- (b) has inside surfaces that are hard, smooth, impervious to moisture, in good repair and clean;
- (c) is capable of protecting meat products and containers thereof against contamination;
- (d) is equipped, where applicable, to maintain meat products in a refrigerated or frozen state;
- (e) is equipped, where applicable, to prevent meat products from freezing where freezing could adversely affect them; and
- (f) is not being used and has not been used for the transport of animals, control products as defined in the *Pest Control Products Act* or any other material or substance that might adulterate the meat product.

50. No meat product and no food intended for use as an ingredient of a meat product shall be kept in a registered establishment at a temperature or humidity that may cause the meat product or food to deteriorate, to become inedible or to become unfit for use as animal food.

51. No meat product and no substance used in the processing, packaging, labelling or handling of a meat product in a registered establishment shall be contaminated.

52. (1) Blood shall not be processed in any part of a registered establishment, other than the inedible products area, unless it is

- (a) harvested from a food animal in a manner that prevents contamination;
- (b) collected in a receptacle that is labelled in a manner that identifies the carcass of that food animal;
- (c) protected against contamination; and
- (d) retained in the receptacle referred to in paragraph (b) until the carcass of that food animal is determined to be acceptable as an edible meat product.

- b) elle porte, s'il y a lieu, une étiquette l'identifiant et indiquant sa composition et son mode d'emploi;
- c) dans le cas du nitrite ou du nitrate, il est emballé séparément des épices, des assaisonnements et des autres ingrédients protéiniques.

47. Aucune carcasse de veau non dépouillée ne peut être expédiée de l'établissement agréé à moins d'être destinée à l'exportation ou à un autre établissement agréé.

48. (1) Aucun produit de viande comestible ne peut être expédié de l'établissement agréé à moins d'être adéquatement protégé contre la contamination et l'altération.

(2) Aucun produit de viande importé livré à l'établissement agréé pour inspection conformément au paragraphe 9(2) de la Loi ne peut être expédié de l'établissement agréé sans l'autorisation de l'inspecteur.

49. Le produit de viande comestible ne peut être transporté par conteneur en provenance ou à destination de l'établissement agréé que si le conteneur :

- a) est construit d'un matériau exempt d'éléments nocifs;
- b) est doté de surfaces intérieures dures, lisses, imperméables à l'humidité, en bon état et propres;
- c) est apte à protéger le produit de viande et son contenant de toute contamination;
- d) est équipé, s'il y a lieu, de façon à garder le produit de viande réfrigéré ou congelé;
- e) est équipé, s'il y a lieu, de façon à empêcher la congélation du produit de viande, lorsque celle-ci pourrait avoir des effets nuisibles;
- f) n'est pas et n'a pas été utilisé pour le transport d'animaux, de produits antiparasitaires au sens de la *Loi sur les produits antiparasitaires* ou de toute autre substance qui pourrait falsifier le produit de viande.

50. Aucun produit de viande ni autre aliment destiné à être utilisé comme ingrédient dans un produit de viande ne peut être gardé, dans l'établissement agréé, à une température ou à un degré d'humidité qui pourrait causer son altération ou le rendre inesthétique ou impropre en tant qu'aliment pour animaux.

51. Aucun produit de viande ni aucune substance servant à la transformation, à l'emballage, à l'étiquetage ou à la manipulation d'un produit de viande dans l'établissement agréé ne doit être contaminé.

52. (1) Le sang ne peut être transformé ailleurs que dans l'aire des produits inesthétiques que s'il a été :

- a) recueilli d'un animal pour alimentation humaine de façon à éviter sa contamination;
- b) recueilli dans un récipient étiqueté de façon à identifier la carcasse de l'animal;
- c) protégé contre toute contamination;
- d) conservé dans le récipient visé à l'alinéa b) jusqu'à ce que la carcasse ait été jugée comestible.

(2) Blood shall not be defibrinated by hand in a registered establishment.

(3) Blood and every fraction thereof intended for processing as an edible meat product shall be refrigerated immediately after the blood is fractionated or defibrinated.

53. During the processing of a dressed carcass or a portion thereof in a registered establishment, any blood clot, stick wound, bone splinter or extraneous matter shall be removed, condemned and handled in accordance with section 54.

54. (1) Every meat product that is condemned in a registered establishment, other than a condemned meat product sent by an inspector for laboratory examination or a meat product referred to in subsection 85(2), shall, unless otherwise directed by an inspector, be identified as condemned, conveyed forthwith to the inedible products area of the establishment and

(a) rendered or otherwise treated to destroy pathogenic and potentially pathogenic microorganisms;

(b) denatured and conveyed to another registered establishment or to a rendering plant for the rendering or treatment referred to in paragraph (a);

(c) in the case of meat products judged by an official veterinarian not to be harmful to animals and permitted by the official veterinarian to be used as animal food, decharacterized and used for animal food;

(d) identified for use for medicinal purposes, with the consent of an official veterinarian;

(e) in the case of meat products that are judged by an official veterinarian to be unacceptable for rendering due to dangerous residues or for other reasons, disposed of in accordance with local environmental requirements; or

(f) destroyed pursuant to subsection 11(2) of the *Animal Disease and Protection Act*.

(2) A meat product that is permitted for use as animal food in a registered establishment shall be sent to and processed in a designated room in the inedible products area.

(3) No inedible meat product shall be decharacterized or denatured in any part of a registered establishment other than the inedible products area.

(4) No substance shall be used to decharacterize or denature a meat product in a registered establishment unless the substance has been found acceptable and registered by the Director for that use in a register kept for that purpose.

55. (1) Subject to subsection (2), no meat product that has been admitted to the inedible products area of a registered establishment shall thereafter be admitted to any other part of the registered establishment.

(2) A meat product that has been packaged and identified for use as animal food in a registered establishment may be admitted to another part of a registered establishment for freezing or storage and shipping in the frozen state.

(2) Le sang ne peut être défibriné manuellement dans l'établissement agréé.

(3) Le sang, y compris ses fractions, lorsqu'il est destiné à être transformé en tant que produit de viande comestible, doit être réfrigéré immédiatement après avoir été fractionné ou défibriné.

53. Au cours de la transformation de tout ou partie d'une carcasse habillée dans l'établissement agréé, les caillots de sang, plaies de saignée, esquilles ou autres matières étrangères doivent être enlevés, condamnés et faire l'objet des mesures prévues à l'article 54.

54. (1) Le produit de viande qui est condamné dans l'établissement agréé, sauf celui condamné envoyé par l'inspecteur au laboratoire pour examen ou celui visé au paragraphe 85(2), doit, à moins d'une directive contraire de l'inspecteur, être désigné comme étant condamné, être transporté sans délai dans l'aire des produits inestposables et être, selon le cas :

a) fondu ou autrement traité de façon à détruire tous les microorganismes pathogènes ou potentiellement pathogènes;

b) dénaturé et envoyé à un autre établissement agréé ou à un fonderie pour y être fondu ou traité conformément à l'alinéa a);

c) décaractérisé et utilisé comme aliment pour animaux, si le vétérinaire officiel le juge sans risque pour la santé des animaux et qu'il en autorise l'utilisation comme aliment pour animaux;

d) désigné, avec l'autorisation du vétérinaire officiel, comme étant destiné à des fins médicinales;

e) détruit en conformité avec les exigences environnementales locales, si le vétérinaire officiel le juge impropre pour être fondu à cause de résidus dangereux ou de toute autre raison;

f) détruit conformément au paragraphe 11(2) de la *Loi sur les maladies et la protection des animaux*.

(2) Le produit de viande qu'il est permis d'utiliser comme aliment pour animaux dans l'établissement agréé est envoyé, pour transformation, à la pièce désignée à cette fin de l'aire des produits inestposables.

(3) Aucun produit de viande inestposable ne peut être décaractérisé ou dénaturé ailleurs que dans l'aire des produits inestposables.

(4) Aucune substance ne peut être utilisée pour décaractériser ou dénaturer un produit de viande dans l'établissement agréé, à moins d'avoir été jugée acceptable par le directeur et inscrite par lui dans un registre tenu à cette fin.

55. (1) Sous réserve du paragraphe (2), aucun produit de viande admis dans l'aire des produits inestposables de l'établissement agréé ne peut ensuite être admis dans une autre partie de l'établissement.

(2) Le produit de viande emballé et désigné comme aliment pour animaux dans l'établissement agréé peut être admis dans une autre partie de l'établissement pour y être congelé ou entreposé pour expédition à l'état congelé.



56. (1) Every person engaged in the preparation, packaging, labelling, storing or other handling of a meat product in a registered establishment shall clean his hands thoroughly immediately after using toilet facilities and as frequently as necessary to prevent contamination of the meat product.

(2) Every person who enters or is in any area of a registered establishment where a meat product is exposed shall wear sanitary clothing and hair covering and every person wearing gloves for the purpose of handling an exposed meat product shall wear gloves that are maintained in a sound, clean and sanitary condition.

(3) No tobacco, gum or food of any kind, other than water dispensed from a drinking fountain, shall be chewed or consumed in any part of a registered establishment in which a meat product is prepared, packaged, labelled, stored, shipped or received.

(4) No object shall be worn and no substance shall be used in a registered establishment by any person engaged in the preparation or packaging of a meat product where the object or substance may fall into or otherwise contaminate the meat product.

57. Every operator of a registered establishment shall, unless otherwise permitted by the Director, ensure that no person

(a) begins employment in the registered establishment until the person produces a medical certificate stating that there is no medical impediment to that person's employment therein;

(b) continues employment in the registered establishment unless the person produces any further medical certificate required by the Director; and

(c) who is suffering from or is a known carrier of a communicable disease or who has an open or infected lesion works in any area of a registered establishment where there is a danger of contaminating with pathogenic microorganisms a meat product or a surface with which a meat product comes into contact.

#### *Thermal Processing of Low-Acid Meat Products Packaged in Hermetically Sealed Containers*

58. (1) Subject to subsection (2), every operator shall ensure that every low-acid meat product packaged in a hermetically sealed container in a registered establishment is thermally processed until commercial sterility is achieved.

(2) Subsection (1) does not apply in respect of a low-acid meat product packaged in a hermetically sealed container where

(a) the low-acid meat product is

(i) stored continuously under refrigeration and the container in which it is packaged is marked "Keep Refrigerated" and "Garder au froid", or

(ii) kept continuously frozen and the container in which it is packaged is marked "Keep Frozen" and "Garder congelé"; and

56. (1) Les préposés à la préparation, l'emballage, l'étiquetage, l'entreposage ou toute autre activité de manutention des produits de viande dans l'établissement agréé doivent se nettoyer soigneusement les mains immédiatement après chaque usage des toilettes et aussi souvent qu'il est nécessaire, afin d'éviter de contaminer les produits de viande.

(2) Les personnes qui entrent ou se trouvent dans une aire de l'établissement agréé dans laquelle se trouvent des produits de viande exposés à l'air ambiant doivent porter des vêtements et une coiffure hygiéniques et, si elles portent des gants pour la manutention de tels produits de viande, utiliser des gants hygiéniques, propres et en bon état.

(3) Il est interdit d'utiliser des produits du tabac, de mâcher de la gomme ou de consommer des aliments, sauf l'eau des fontaines, dans les aires de l'établissement agréé où les produits de viande sont préparés, emballés, étiquetés, entreposés, expédiés ou reçus.

(4) Les préposés à la préparation ou à l'emballage des produits de viande ne peuvent, dans l'établissement agréé, porter aucun objet ni utiliser aucune substance susceptible de tomber dans les produits de viande ou de les contaminer de quelque autre façon.

57. L'exploitant, sauf autorisation contraire du directeur, doit s'assurer :

a) qu'aucune personne n'entre en fonction dans l'établissement agréé sans produire un certificat médical attestant qu'il n'y a, du point de vue médical, aucun obstacle à son embauchage;

b) qu'aucune personne ne continue d'exercer des fonctions dans l'établissement agréé à moins de produire tout autre certificat médical exigé par le directeur;

c) qu'aucune personne qui souffre d'une maladie contagieuse, qui est porteuse connue d'une maladie contagieuse ou qui a une lésion infectée ouverte ou exposée ne travaille dans une aire de l'établissement agréé où il y a un risque de contamination, par des microorganismes pathogènes, des produits de viande ou des surfaces avec lesquelles les produits de viande entrent en contact.

#### *Traitement thermique des produits de viande peu acides emballés dans des récipients hermétiquement fermés*

58. (1) Sous réserve du paragraphe (2), l'exploitant doit s'assurer que tout produit de viande peu acide emballé à l'établissement agréé dans un récipient hermétiquement fermé subit un traitement thermique assurant la stérilité commerciale.

(2) Le paragraphe (1) ne s'applique pas au produit de viande peu acide emballé dans un récipient hermétiquement fermé si :

a) d'une part, le produit de viande est :

(i) soit gardé continuellement au froid et que le récipient porte les mentions «Garder au froid» et «Keep Refrigerated»,

(ii) soit gardé continuellement à l'état congelé et que le récipient porte les mentions «Garder congelé» et «Keep Frozen»;

(b) the shipping containers of the low-acid meat product are also marked accordingly.

59. The operator of a registered establishment in which a low-acid meat product packaged in a hermetically sealed container is thermally processed shall

(a) keep in the establishment, for every low-acid meat product that is processed,

(i) a written description of the scheduled process, together with the name of the person responsible for the development of the scheduled process, and

(ii) the recipe of the meat product;

(b) keep the information referred to in subparagraphs (a)(i) and (ii) for at least three years after the most recent use of the scheduled process;

(c) keep in the establishment, for every low-acid meat product that is processed, a written description of the procedures for the operation and maintenance of each unit of thermal processing equipment;

(d) keep in the establishment a written description of a low-acid meat product recall procedure;

(e) if requested by an inspector, produce a written statement of all relevant data used in the development of the scheduled process;

(f) retain, for not less than three years after the date of processing, records that adequately set out the low-acid meat product history and that include as minimum information

(i) production volume, identification and distribution records,

(ii) the unit of thermal processing equipment used, the time, temperature and, where appropriate, the pressure of the process used,

(iii) the systems used to control the thermal process and critical factors,

(iv) information concerning maintenance of and modifications to each unit of thermal processing equipment and monitoring devices,

(v) process deviations and any corrective action taken,

(vi) incubation results, and

(vii) where applicable, cooling water treatments applied; and

(g) notify an inspector when a low-acid meat product is to be recalled.

60. Every operator of a registered establishment shall ensure that no low-acid meat product packaged in a hermetically sealed container is thermally processed in the registered establishment unless

(a) the container, before being filled, meets the manufacturer's specifications and is in all other respects suitable for its intended use;

(b) the filling of the container is controlled to ensure compliance with the scheduled process;

(c) the operation of each closing head is evaluated at frequent intervals and adjusted as required to maintain

b) d'autre part, le contenant d'expédition du produit de viande porte les mentions applicables visées à l'alinéa a).

59. L'exploitant de l'établissement agréé dans lequel un produit de viande peu acide emballé dans un récipient hermétiquement fermé subit un traitement thermique doit :

a) conserver à l'établissement, pour chaque produit de viande peu acide qui est traité :

(i) une description écrite du traitement programmé, y compris le nom de la personne responsable de l'élaboration du traitement,

(ii) la recette du produit de viande;

b) conserver les renseignements visés à l'alinéa a) pendant au moins trois ans après le dernier usage du traitement programmé;

c) conserver à l'établissement, pour chaque produit de viande peu acide traité, une description écrite des modes de fonctionnement et d'entretien de chaque unité du système de traitement thermique;

d) conserver à l'établissement une description écrite de la marche à suivre pour le rappel d'un produit de viande peu acide;

e) à la demande de l'inspecteur, fournir par écrit toute donnée pertinente utilisée dans l'élaboration du traitement programmé;

f) conserver, pendant au moins trois ans après la date du traitement, des dossiers suffisamment détaillés sur l'historique du produit de viande peu acide, qui donnent notamment les renseignements suivants :

(i) le volume de production du produit, son identification et sa distribution,

(ii) l'unité du système de traitement thermique utilisée ainsi que la durée, la température et, s'il y a lieu, la pression du traitement utilisé,

(iii) les systèmes utilisés pour contrôler le traitement thermique et les facteurs critiques,

(iv) les renseignements concernant l'entretien et la modification de chaque unité du système de traitement thermique et de chaque dispositif de contrôle,

(v) les écarts par rapport au traitement établi et les mesures correctives prises,

(vi) les résultats de l'incubation,

(vii) s'il y a lieu, les traitements à l'eau de refroidissement utilisés;

g) aviser l'inspecteur lorsqu'un produit de viande peu acide doit être rappelé.

60. L'exploitant doit s'assurer que le produit de viande peu acide emballé dans un récipient hermétiquement fermé ne subit un traitement thermique à l'établissement agréé que si :

a) avant le remplissage, le récipient est conforme aux spécifications du fabricant et est, à tous autres égards, acceptable pour l'utilisation prévue;

b) le remplissage du récipient est contrôlé de façon à assurer la conformité au traitement programmé;

c) le fonctionnement de chaque sertisseuse est vérifié à intervalles fréquents et chaque sertisseuse est ajustée, au



closures within the designated operating limits of the closing head;

(d) the container is labelled in a legible and permanent manner to identify the registered establishment, the meat product and the date on which the meat product is thermally processed and, where any part of that information is coded, the meaning of the code used is made available to an inspector on request;

(e) the thermal processing is carried out under the continuous supervision of a person who has attended a course in thermal processing and has received a certificate of competence on completion of the course;

(f) the thermal process used meets or exceeds the requirements of the scheduled process;

(g) a written description of the thermal process to be used for each low-acid meat product and container size is located in a conspicuous place near the unit of thermal processing equipment while the unit is in use;

(h) each unit of thermal processing equipment is maintained in good working order;

(i) each unit of thermal processing equipment is equipped with adequate monitoring devices maintained in good working order;

(j) where batch thermal processing is employed, a heat-sensitive indicator that visually indicates whether the container has been thermally processed is placed on or attached directly or indirectly to the container;

(k) the container cooling water is of an acceptable microbiological quality and, in the case of water used in a cooling canal system, contains a residual amount of a bactericide at the discharge end of the canal; and

(l) the container is handled in a manner that ensures that the container remains hermetically sealed.

besoin, afin de maintenir la fermeture des récipients dans les limites opérationnelles nominales de la sertisseuse;

d) le récipient porte une étiquette lisible et permanente permettant d'identifier l'établissement, le produit de viande et la date à laquelle celui-ci a subi un traitement thermique et, dans le cas où l'une de ces données est sous forme de code, l'explication du code est mise à la disposition de l'inspecteur qui la demande;

e) le traitement thermique est effectué sous la surveillance continue d'une personne qui a suivi un cours sur les traitements thermiques, à l'issue duquel un certificat de compétence lui a été décerné;

f) le traitement thermique utilisé satisfait aux exigences du traitement programmé ou les dépasse;

g) une description écrite du traitement thermique utilisé pour chaque produit de viande peu acide et chaque format de récipient est placée bien en vue près de l'unité du système de traitement thermique durant son utilisation;

h) chaque unité du système de traitement thermique est maintenue en bon état de fonctionnement;

i) chaque unité du système de traitement thermique est dotée des dispositifs de contrôle voulus, maintenus en bon état de fonctionnement;

j) dans le cas du traitement thermique par lots, est apposé sur le récipient ou fixé sur lui, directement ou indirectement, un indicateur sensible à la chaleur qui permet de constater visuellement si le récipient a subi ou non le traitement thermique;

k) l'eau de refroidissement des récipients est d'une qualité microbiologique acceptable et, s'il s'agit d'eau utilisée dans un réseau de refroidissement, contient une quantité résiduelle de bactéricide à la sortie du système;

l) le récipient est manutentionné de façon à demeurer hermétiquement fermé.

### PART III

#### INSPECTION, PACKAGING AND LABELLING

##### *Inspection, Humane Treatment and Slaughter of Food Animals in a Registered Establishment*

61. Every operator and every person engaged in the handling and slaughtering of a food animal in a registered establishment shall comply with sections 62 to 80.

62. (1) No food animal shall be handled in a manner that subjects the animal to avoidable distress or avoidable pain.

(2) No goad or electrical prod shall be applied to the anal, genital or facial region of a food animal.

63. (1) Different species of food animals shall be kept separate from each other.

(2) Every food animal that is obviously diseased or injured shall immediately be segregated from apparently healthy food animals.

### PARTIE III

#### INSPECTION, EMBALLAGE ET ÉTIQUETAGE

##### *Inspection et traitement et abattage sans cruauté des animaux pour alimentation humaine*

61. L'exploitant et tout préposé à la manutention et à l'abattage des animaux pour alimentation humaine dans un établissement agréé doivent se conformer aux articles 62 à 80.

62. (1) Les animaux pour alimentation humaine doivent être manutentionnés de façon à ne pas subir de souffrances inutiles.

(2) Aucun aiguillon, qu'il soit électrique ou non, ne peut être appliqué sur les régions anale, génitale ou faciale d'un animal pour alimentation humaine.

63. (1) Les différentes espèces d'animaux pour alimentation humaine doivent être gardées séparées les unes des autres.

(2) L'animal pour alimentation humaine visiblement malade ou blessé doit être immédiatement isolé de ceux qui semblent être sains.

(3) Every food animal that is a potential danger to other food animals shall immediately be segregated from those other food animals.

64. Every holding pen that is used for food animals awaiting slaughter shall be provided with adequate ventilation and shall not be used in a manner that results in their overcrowding.

65. Every food animal in a holding pen awaiting slaughter shall be provided with access to potable water and shall, if held for more than 24 hours, be provided with feed.

66. Every food animal in a registered establishment shall be presented to an inspector for ante-mortem inspection.

67. (1) Subject to subsection (2), every food animal presented for ante-mortem inspection in a registered establishment shall be inspected by an inspector and, where the inspector is not a veterinarian, every food animal suspected by the inspector to be immature or to show a deviation from normal behaviour or appearance shall be held and referred by the inspector to an official veterinarian for inspection.

(2) An official veterinarian may instruct an inspector who is not a veterinarian that a food animal with certain specified deviations from normal behaviour or appearance need not be referred to the official veterinarian for inspection.

68. Every food animal found on inspection by an official veterinarian to be diseased or in an otherwise unsatisfactory condition for slaughter shall be

(a) condemned and handled in accordance with section 54;

(b) held and segregated from all other food animals for

(i) rest or treatment, or

(ii) slaughter; or

(c) in the case of a food animal that is less than two weeks of age, held for disposition by an inspector until after the food animal has reached the age of two weeks.

69. The carcass of every food animal destined for slaughter that dies by a means other than slaughter shall be condemned and handled in accordance with section 54.

70. Subject to section 72, a food animal shall be condemned where the animal, at the time of ante-mortem inspection by an official veterinarian in a registered establishment,

(a) is near death;

(b) is found or suspected to be infected with a disease of the central nervous system; or

(c) is found or suspected to be infected with a disease or affected by a condition that might render a meat product derived from the animal unfit for processing as an edible meat product.

71. (1) Every food animal condemned pursuant to section 68 or 70 shall be segregated and identified as condemned in a manner satisfactory to the Director.

(3) L'animal pour alimentation humaine qui peut constituer un danger pour les autres animaux pour alimentation humaine doit immédiatement être isolé.

64. Le parc destiné aux animaux pour alimentation humaine qui attendent d'être abattus doit être suffisamment aéré et les animaux ne doivent pas y être à l'étroit.

65. L'animal pour alimentation humaine gardé dans un parc en attendant d'être abattu doit avoir accès à de l'eau potable et, s'il est gardé plus de 24 heures, de la nourriture doit lui être fournie.

66. L'animal pour alimentation humaine dans l'établissement agréé doit être présenté à l'inspecteur pour inspection *ante mortem*.

67. (1) Sous réserve du paragraphe (2), l'animal pour alimentation humaine présenté pour inspection *ante mortem* à l'établissement agréé doit être inspecté par l'inspecteur et si celui-ci n'est pas vétérinaire et qu'il soupçonne que l'animal est immature ou présente une déviation par rapport au comportement normal ou à l'apparence normale, il doit le détenir et le renvoyer au vétérinaire officiel pour inspection.

(2) Le vétérinaire officiel peut autoriser l'inspecteur qui n'est pas vétérinaire à ne pas lui renvoyer pour inspection un animal pour alimentation humaine qui présente des déviations spécifiées par rapport au comportement normal ou à l'apparence normale.

68. L'animal pour alimentation humaine qu'un vétérinaire officiel trouve malade ou dans un autre état insatisfaisant pour l'abattage doit être, selon le cas :

a) condamné et faire l'objet des mesures prévues à l'article 54;

b) détenu et isolé pour :

(i) soit être mis au repos ou être soigné,

(ii) soit être abattu;

c) s'il est âgé de moins de deux semaines, gardé jusqu'à l'âge de deux semaines, après quoi l'inspecteur prend les mesures voulues.

69. La carcasse de tout animal pour alimentation humaine destiné à l'abattage mort avant l'abattage doit être condamnée et faire l'objet des mesures prévues à l'article 54.

70. Sous réserve de l'article 72, l'animal pour alimentation humaine est condamné si, au moment de procéder à l'inspection *ante mortem* dans l'établissement agréé, le vétérinaire officiel :

a) soit le trouve agonisant;

b) soit le trouve atteint ou le soupçonne d'être atteint d'une maladie du système nerveux central;

c) soit le trouve atteint ou le soupçonne d'être atteint d'une maladie ou d'être dans un état qui pourrait rendre un produit de viande provenant de celui-ci impropre à être transformé en tant que produit de viande comestible.

71. (1) L'animal pour alimentation humaine condamné conformément aux articles 68 ou 70 doit être isolé et désigné comme étant condamné d'une façon que le directeur juge satisfaisante.



(2) Every food animal identified as condemned in accordance with subsection (1) shall be slaughtered in an area of the registered establishment that is part of the livestock area or inedible products area and handled in accordance with section 54.

72. A food animal shall be held if the animal, at the time of ante-mortem inspection by an official veterinarian, is

(a) found or suspected to be infected with a disease or affected by a condition that might render a meat product derived from the animal unfit for processing as an edible meat product, but does not warrant condemnation pursuant to section 70; or

(b) judged to be less than two weeks of age.

73. (1) Every food animal held pursuant to section 72 shall be segregated and identified as being held.

(2) A carcass derived from a food animal that is held shall be identified as being held until the completion of a post-mortem inspection.

74. No food animal in a registered establishment shall be slaughtered unless the animal has, within 24 hours preceding the time of slaughter, been approved by an inspector for slaughter.

75. No food animal identified pursuant to section 73 as being held shall be slaughtered without the consent of an inspector.

76. Every food animal that is slaughtered, other than a food animal that is slaughtered in accordance with section 77, shall

(a) before being bled, be rendered unconscious by a method set out in section 79 and in a manner that ensures that the animal does not regain consciousness before its death;

(b) before being bled, be electrocuted; or

(c) where the animal is a bird or a domesticated rabbit, be decapitated.

77. Every food animal that is ritually slaughtered in accordance with Judaic or Islamic law shall be restrained and slaughtered by means of a cut resulting in rapid, simultaneous and complete severance of the jugular veins and carotid arteries, in a manner that causes the animal to lose consciousness immediately.

78. No food animal, other than a bird or domesticated rabbit, shall be suspended for the purpose of slaughter unless, immediately before being suspended, the animal is

(a) rendered unconscious by a method set out in section 79 and in a manner that ensures that the animal does not regain consciousness before its death; or

(b) electrocuted.

79. For the purposes of sections 76 and 78 and subject to section 80, a food animal may be rendered unconscious by any of the following methods:

(a) by delivering a blow to the head by means of a penetrating or non-penetrating mechanical device;

(b) in the case of lambs or young calves, by delivering a blow to the head with a hammer;

(2) L'animal pour alimentation humaine désigné comme étant condamné en vertu du paragraphe (1) doit être abattu dans une aire de l'établissement agréé où sont gardés les animaux vivants ou dans l'aire des produits inestibles et doit faire l'objet des mesures prévues à l'article 54.

72. L'animal pour alimentation humaine doit être détenu si, au moment de procéder à l'inspection *ante mortem*, le vétérinaire officiel :

a) soit le trouve atteint ou le soupçonne d'être atteint d'une maladie ou d'être dans un état qui pourrait rendre un produit de viande provenant de cet animal impropre à être transformé en tant que produit de viande comestible, mais qui ne justifie pas la condamnation visée à l'article 70;

b) soit le juge être âgé de moins de deux semaines.

73. (1) L'animal pour alimentation humaine détenu en application de l'article 72 doit être isolé et désigné comme étant détenu.

(2) La carcasse provenant d'un animal pour alimentation humaine détenu est désignée comme étant détenue jusqu'à la fin de l'inspection *post mortem*.

74. Aucun animal pour alimentation humaine ne peut être abattu dans l'établissement agréé à moins que son abattage n'ait été approuvé par l'inspecteur, dans les 24 heures précédant l'abattage.

75. Aucun animal pour alimentation humaine désigné comme étant détenu en application de l'article 73 ne peut être abattu sans l'autorisation de l'inspecteur.

76. L'animal pour alimentation humaine qui est abattu autrement que conformément à l'article 77 est :

a) soit rendu inconscient avant la saignée, selon l'une des méthodes visées à l'article 79, de façon qu'il ne reprenne pas connaissance avant sa mort;

b) soit électrocuté avant la saignée;

c) soit, dans le cas d'une volaille ou d'un lapin domestique, décapité.

77. L'animal pour alimentation humaine abattu selon un rite conforme aux lois judaïques ou islamiques est immobilisé et abattu par le sectionnement rapide, complet et simultané des jugulaires et des carotides, de façon qu'il perde connaissance immédiatement.

78. L'animal pour alimentation humaine, sauf la volaille ou le lapin domestique, ne peut être suspendu à des fins d'abattage que si, immédiatement avant d'être suspendu, il a été :

a) soit rendu inconscient selon l'une des méthodes visées à l'article 79 de façon qu'il ne reprenne pas connaissance avant sa mort;

b) soit électrocuté.

79. Pour l'application des articles 76 et 78 et sous réserve de l'article 80, l'animal pour alimentation humaine peut être rendu inconscient selon l'une des méthodes suivantes :

a) par un coup sur la tête asséné au moyen d'un dispositif mécanique pénétrant ou non pénétrant;

b) dans le cas d'un agneau ou d'un jeune veau, par un coup sur la tête asséné au moyen d'une masse;

- (c) by exposure to carbon dioxide in a manner that causes rapid loss of consciousness; or
- (d) by the application of an electrical current in a manner that causes immediate loss of consciousness.

80. No equipment or instrument for restraining, slaughtering or rendering unconscious any food animal shall be used by any person for those purposes

- (a) unless the person is, by reason of the person's competence and physical condition, able to do so without subjecting the animal to avoidable distress or avoidable pain; or
- (b) where the condition of the equipment or instrument or the manner in which or the circumstances under which the equipment or instrument is used might subject the animal to avoidable distress or avoidable pain.

#### *Inspection of Meat Products*

81. Every operator shall ensure that

- (a) all blood harvested from a food animal in a registered establishment for processing as an edible meat product is presented to an inspector for inspection; and
- (b) every carcass of a food animal slaughtered in a registered establishment is, in the course of being dressed, presented to an inspector for inspection.

82. Every operator shall ensure that

- (a) all blood harvested from a food animal in a registered establishment for processing as an edible meat product is identified in a manner that indicates the carcass of the food animal from which the blood was harvested; and
- (b) every part removed before post-mortem inspection from the carcass of a food animal in a registered establishment is identified in a manner that indicates the carcass from which the part was removed.

83. (1) Subject to subsection (2), all blood harvested from a food animal in a registered establishment for processing as an edible meat product, every carcass of a food animal and every part thereof in a registered establishment shall be inspected by an inspector and, where the inspector is not a veterinarian, all blood, every carcass and every part thereof that is found by the inspector to deviate from normal appearance or that was derived from a food animal identified as being held pursuant to section 73 shall be referred by the inspector to an official veterinarian for inspection.

(2) An official veterinarian may instruct an inspector who is not a veterinarian that any blood harvested from a food animal in a registered establishment for processing as an edible meat product, any carcass of a food animal and any part thereof in a registered establishment, with certain specified deviations from normal appearance, need not be referred to the official veterinarian for inspection.

84. Every operator shall ensure that where, at the time of post-mortem inspection of a veal carcass in a registered establishment, the carcass shows evidence of disease or the hide shows evidence of contamination, the hide is immediately removed from the carcass.

- e) par exposition au dioxyde de carbone de façon qu'il perde rapidement connaissance;
- d) par l'application d'un courant électrique de façon qu'il perde immédiatement connaissance.

80. Tout instrument ou matériel servant à la contention ou à l'abattage des animaux pour alimentation humaine ou destiné à rendre ces derniers inconscients n'est utilisé que si :

- a) l'habileté et la condition physique de l'utilisateur lui permettent de le faire sans causer de souffrances inutiles à l'animal;
- b) l'état de l'instrument ou du matériel, ou le mode ou les circonstances d'utilisation de ceux-ci, n'exposent vraisemblablement pas l'animal à des souffrances inutiles.

#### *Inspection des produits de viande*

81. L'exploitant doit s'assurer :

- a) que le sang recueilli, à des fins de transformation en tant que produit de viande comestible, d'un animal pour alimentation humaine dans l'établissement agréé est présenté à l'inspecteur pour inspection;
- b) que la carcasse d'un animal pour alimentation humaine abattu dans l'établissement agréé est, au cours de l'habillage, présentée à l'inspecteur pour inspection.

82. L'exploitant doit s'assurer :

- a) que le sang recueilli, à des fins de transformation en tant que produit de viande comestible, d'un animal pour alimentation humaine dans l'établissement agréé est désigné de façon à indiquer la carcasse de l'animal dont il provient;
- b) que toute partie enlevée, avant l'inspection *post mortem*, de la carcasse d'un animal pour alimentation humaine dans l'établissement agréé est désignée de façon à indiquer la carcasse dont elle provient.

83. (1) Sous réserve du paragraphe (2), le sang recueilli d'un animal pour alimentation humaine à des fins de transformation en tant que produit de viande comestible et la carcasse d'un tel animal ou les parties de cette carcasse dans l'établissement agréé doivent être inspectés par l'inspecteur et, si celui-ci n'est pas vétérinaire et qu'il constate que le sang, la carcasse ou les parties de la carcasse présentent une déviation par rapport à l'apparence normale ou proviennent d'un animal pour alimentation humaine désigné comme étant détenu en application de l'article 73, il doit les renvoyer à un vétérinaire officiel pour inspection.

(2) Le vétérinaire officiel peut autoriser l'inspecteur qui n'est pas vétérinaire à ne pas lui renvoyer pour inspection le sang, la carcasse ou les parties de carcasse qui présentent certaines déviations spécifiées par rapport à l'apparence normale.

84. L'exploitant doit s'assurer que la peau d'une carcasse de veau est immédiatement enlevée de celle-ci, s'il est constaté, au moment de l'inspection *post mortem* à l'établissement agréé, que la carcasse présente des signes de maladie ou que la peau présente des signes de contamination.



85. (1) Every operator of a registered establishment shall ensure that

(a) subject to subsection (2), every carcass of a food animal and every part thereof, found at the time of post-mortem inspection in the registered establishment to be affected by or show evidence of any disease or abnormal condition or state that might render the carcass or part unfit for processing as an edible meat product, is condemned and handled in accordance with section 54; and

(b) where the carcass of a food animal is condemned, all blood harvested from that food animal is also condemned and is handled in accordance with section 54.

(2) Horns, hooves, hair and, in the case of poultry, heads, feet and feathers, derived from the condemned carcass of a food animal may, unless otherwise directed by an official veterinarian, be salvaged as inedible products without subsequent treatment as condemned material.

86. (1) Every operator shall ensure that, where the dressed carcass of a food animal is found at the time of post-mortem inspection in a registered establishment to show localized evidence of any disease or abnormal condition or state, other than a disease or abnormal condition or state referred to in subsection 85(1), the part showing that localized evidence is removed from the carcass and handled in accordance with section 54.

(2) That part of the dressed carcass of a food animal remaining after the removal referred to in subsection (1) may be identified by an operator in accordance with Part I.

87. Where the blood harvested from a food animal, the carcass of a food animal or any part thereof is suspected, at the time of post-mortem inspection in a registered establishment, to be affected by or show evidence of a disease or abnormal condition or state that might render the blood, carcass or part unfit for processing as an edible meat product, all of the blood, the carcass and all parts thereof shall be held under the control of an inspector until the inspection of the blood, carcass and parts is completed.

88. In a registered establishment an operator may, in accordance with section 54, treat as a condemned meat product

(a) any meat product not identified as being held; or

(b) with the consent of an inspector, any meat product identified as being held.

#### *Packaging and Labelling*

89. Subject to section 122, every operator shall ensure that every meat product is packaged and labelled in a registered establishment in accordance with sections 90 to 120, the *Food and Drug Regulations*, the *Consumer Packaging and Labelling Regulations* and all applicable regulations made under the *Canada Agricultural Products Act*.

90. Subject to section 91, the meat products set out in column I of an item of Schedule II shall not be prepackaged in

85. (1) L'exploitant doit s'assurer :

a) sous réserve du paragraphe (2), que la carcasse d'un animal pour alimentation humaine et ses parties dont il a été constaté, lors de l'inspection *post mortem* à l'établissement agréé, qu'elles sont atteintes ou présentent des signes d'une maladie ou d'un état anormal qui pourrait rendre la carcasse impropre à la transformation en tant que produit de viande comestible, sont condamnées et font l'objet des mesures prévues à l'article 54;

b) que, lorsque la carcasse d'un animal pour alimentation humaine est condamnée, le sang recueilli de cet animal est condamné et fait l'objet des mesures prévues à l'article 54.

(2) Les cornes, les sabots et les poils et, dans le cas de la volaille, la tête, les pieds et les plumes provenant de la carcasse d'un animal pour alimentation humaine condamnée peuvent être récupérés comme produits incomestibles, sans être traités comme matériel condamné, sauf directive contraire du vétérinaire officiel.

86. (1) L'exploitant doit s'assurer que si la carcasse habillée d'un animal pour alimentation humaine, au moment de l'inspection *post mortem* à l'établissement agréé, présente des signes localisés d'une maladie ou d'un état anormal, autres que ceux visés au paragraphe 85(1), la partie qui présente ces signes est enlevée de la carcasse et fait l'objet des mesures prévues à l'article 54.

(2) Le reste de la carcasse habillée visée au paragraphe (1) peut être désignée par l'exploitant comme étant comestible en conformité avec la partie I.

87. Lorsqu'il est soupçonné que le sang recueilli d'un animal pour alimentation humaine, la carcasse d'un tel animal ou les parties de celle-ci, au moment de l'inspection *post mortem* à l'établissement agréé, sont atteints ou présentent des signes d'une maladie ou d'un état anormal qui pourrait les rendre impropres à la transformation en tant que produit de viande comestible, ils doivent être détenus sous la responsabilité de l'inspecteur jusqu'à ce que leur inspection soit terminée.

88. L'exploitant peut, dans l'établissement agréé, traiter comme produit de viande condamné conformément à l'article 54 :

a) un produit de viande qui n'est pas désigné comme étant détenu;

b) avec l'autorisation de l'inspecteur, un produit de viande qui est désigné comme étant détenu.

#### *Emballage et étiquetage*

89. Sous réserve de l'article 122, l'exploitant doit s'assurer que les produits de viande sont emballés et étiquetés dans l'établissement agréé conformément aux articles 90 à 120, au *Règlement sur les aliments et drogues*, au *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et aux règlements applicables pris en vertu de la *Loi sur les produits agricoles au Canada*.

90. Sous réserve de l'article 91, le produit de viande figurant à la colonne I de l'annexe II ne peut être préemballé que selon les poids indiqués à la colonne II de cette annexe.

weights other than the permitted weights set out in column II of that item.

91. Section 90 does not apply in respect of meat products that are

- (a) prepackaged at random weights and subsequently labelled with the net weight for retail sale; or
- (b) packaged in hermetically sealed containers in accordance with section 58.

92. (1) No material used in packaging or labelling a meat product in a registered establishment shall come into contact with the meat product if the contact might prevent the meat product from conforming to the requirements of these Regulations or the *Food and Drug Regulations*.

(2) No material used in packaging or labelling a meat product in a registered establishment shall come into contact with the meat product unless the material

- (a) is durable and effective, having regard to the manner in which it is used; and
- (b) is suitable for the purpose for which it is to be used and is registered by the Director in a register kept for that purpose.

93. (1) For the purposes of the Act and these Regulations, the prescribed meat inspection legend is the meat inspection legend set out in Figures 1, 2 and 3 of Schedule III.

(2) Subject to subsection (3), the registration number shall be substituted for the numbers "00" where they appear in the meat inspection legend in Figures 1, 2 and 3 of Schedule III.

(3) The meat inspection legend, without the registration number, may be placed on the label of a meat product where the label is applied to

- (a) a hermetically sealed container that is labelled as prescribed in paragraph 60(d);
- (b) a casing or bag closed by a metal clip, if the registration number is legibly engraved on the metal clip and is visible when the clip is closed; or
- (c) a cardboard container, a corrugated fibreboard container, a bulk container or a plastic container, if the registration number is clearly marked elsewhere on the principal display panel.

(4) The meat inspection legend

- (a) where placed on a label, shall have no transverse measurement through the centre of the legend of less than 12.5 mm; and
- (b) where stamped or branded directly on a meat product, shall have no transverse measurement through the centre of the legend of less than 25 mm.

94. (1) Subject to section 122, every label used in a registered establishment in connection with a meat product identified as edible shall include or consist of the following:

- (a) in the case of an immediate container of a prepackaged meat product or a tag, other than an official tag, attached to a prepackaged meat product,

91. L'article 90 ne s'applique pas aux produits de viande suivants :

- a) les produits de viande de poids variable préemballés sur l'étiquette desquels le poids net est subséquemment inscrit pour la vente au détail;
- b) les produits de viande emballés dans des récipients hermétiquement fermés conformément à l'article 58.

92. (1) Le matériel utilisé à l'établissement agréé pour emballer ou étiqueter un produit de viande ne peut entrer en contact avec le produit si un tel contact peut rendre le produit non conforme au présent règlement ou au *Règlement sur les aliments et drogues*.

(2) Le matériel utilisé à l'établissement agréé pour emballer ou étiqueter un produit de viande ne peut entrer en contact avec le produit que si ce matériel :

- a) est durable et efficace, compte tenu de son utilisation;
- b) convient aux fins auxquelles il est destiné et est enregistré par le directeur dans un registre tenu à cette fin.

93. (1) Pour l'application de la Loi et du présent règlement, l'estampille est l'une ou l'autre de celles qui figurent à l'annexe III.

(2) Sous réserve du paragraphe (3), le numéro d'agrément remplace les zéros dans les figures 1, 2 et 3 de l'annexe III.

(3) L'estampille sans numéro d'agrément peut être apposée sur l'étiquette d'un produit de viande qui est apposée :

- a) soit sur un récipient hermétiquement fermé, étiqueté de la manière prévue à l'alinéa 60d);
- b) soit sur un boyau ou un sac fermé au moyen d'un crampon métallique, si le numéro d'agrément est gravé lisiblement sur le crampon et s'il est visible quand le crampon est fermé;
- c) soit sur un contenant en carton, en carton-fibres ou en plastique ou un contenant de vrac, si le numéro d'agrément figure ailleurs sur la partie principale.

(4) L'estampille ne peut avoir d'axe transversal d'une longueur :

- a) inférieure à 12,5 mm, si elle est apposée sur l'étiquette;
- b) inférieure à 25 mm, si elle est apposée directement sur le produit de viande.

94. (1) Sous réserve de l'article 122, l'étiquette utilisée à l'établissement agréé relativement à un produit de viande désigné comme étant comestible :

- a) porte, dans le cas du contenant intérieur d'un produit de viande préemballé ou d'une étiquette, autre qu'une étiquette officielle, fixée sur un produit de viande préemballé :
  - (i) la désignation du produit de viande, soit son nom usuel ou des termes qui le décrivent,



- (i) the identity of the meat product in terms of its common name or in terms that are descriptive of the meat product,
  - (ii) except in the case of a meat product prepackaged at a random weight, the net quantity of the meat product,
  - (iii) the name and address of the registered establishment where the meat product was produced or labelled or of the person for whom the meat product was produced or labelled, preceded by the words "Prepared for" and "Préparé pour",
  - (iv) the meat inspection legend,
  - (v) subject to sections 118 to 120, a list of the names of every ingredient and component in the product where the product is a prepared meat product,
  - (vi) subject to subsection (3), storage instructions,
  - (vii) where the durable life of the meat product is 90 days or less, the words "Best before" and "Meilleur avant" followed by the durable life date, and
  - (viii) in the case of a dressed chicken carcass or portion thereof, the words "May contain kidneys" and "Peut contenir des reins", where applicable;
- (b) in the case of a bulk container,
- (i) the identity of the meat product in terms of its common name or in terms that are descriptive of the meat product,
  - (ii) the net quantity of the meat product,
  - (iii) the name and address of the registered establishment where the meat product was produced or labelled or of the person for whom the meat product was produced or labelled, preceded by the words "Prepared for" or "Préparé pour",
  - (iv) except where the bulk container contains a prepackaged meat product, the meat inspection legend,
  - (v) subject to sections 118 to 120, a list of the names of every ingredient and component in the product where the product is a prepared meat product that is not prepackaged,
  - (vi) subject to subsection (3), storage instructions, and
  - (vii) where the bulk container contains an unlabelled dressed chicken carcass or part thereof, the words "May contain kidneys" or "Peut contenir des reins", where applicable;
- (c) in the case of a breast tag applied to a dressed poultry carcass or to the dressed carcass of a domesticated rabbit,
- (i) the identity of the meat product in terms of its common name,
  - (ii) the name and address of the registered establishment where the meat product was produced or labelled or of the person for whom the meat product was produced or labelled, preceded by the words "Prepared for" and "Préparé pour",
  - (iii) the meat inspection legend, and
  - (iv) in the case of a dressed chicken carcass, the words "May contain kidneys" and "Peut contenir des reins", where applicable;
- (ii) sauf s'il s'agit d'un produit de viande à poids variable préemballé, la quantité nette du produit de viande,
  - (iii) les nom et adresse de l'établissement agréé dans lequel a été produit ou étiqueté le produit de viande ou de la personne pour laquelle le produit de viande a été produit ou étiqueté, précédés des mentions «Préparé pour» et «Prepared for»,
  - (iv) l'estampille,
  - (v) sous réserve des articles 118 à 120, s'il s'agit d'un produit de viande préparé, la liste des ingrédients et constituants,
  - (vi) sous réserve du paragraphe (3), les instructions d'entreposage,
  - (vii) lorsque la durée de conservation est d'au plus 90 jours, les mentions «Meilleur avant» et «Best before», suivies de la date limite de conservation,
  - (viii) s'il s'agit de tout ou partie d'une carcasse de poulet habillée, les mentions «Peut contenir des reins» et «May contain kidneys», s'il y a lieu;
- b) porte, dans le cas d'un contenant de vrac :
- (i) la désignation du produit de viande, soit son nom usuel ou des termes qui le décrivent,
  - (ii) la quantité nette du produit de viande,
  - (iii) les nom et adresse de l'établissement agréé dans lequel a été produit ou étiqueté le produit de viande ou de la personne pour laquelle le produit de viande a été produit ou étiqueté, précédés des mentions «Préparé pour» ou «Prepared for»,
  - (iv) à l'exception du contenant de vrac qui contient un produit de viande préemballé, l'estampille,
  - (v) sous réserve des articles 118 à 120, s'il s'agit d'un produit de viande préparé non préemballé, la liste des ingrédients et constituants,
  - (vi) sous réserve du paragraphe (3), les instructions d'entreposage,
  - (vii) s'il contient tout ou partie d'une carcasse de poulet habillée, les mentions «Peut contenir des reins» et «May contain kidneys», s'il y a lieu;
- c) porte, dans le cas d'un médaillon de poitrine fixé sur une carcasse habillée de volaille ou de lapin domestique :
- (i) la désignation du produit de viande, soit son nom usuel,
  - (ii) les nom et adresse de l'établissement agréé dans lequel a été produit ou étiqueté le produit de viande ou de la personne pour laquelle le produit de viande a été produit ou étiqueté, précédés des mentions «Préparé pour» et «Prepared for»,
  - (iii) l'estampille,
  - (iv) s'il s'agit d'une carcasse de poulet habillée, les mentions «Peut contenir des reins» et «May contain kidneys», s'il y a lieu;
- d) porte, dans le cas d'une étiquette, autre qu'une étiquette ou un médaillon visés aux alinéas a) et c), utilisée pour désigner un produit de viande comme étant comestible :

(d) in the case of a tag, other than a tag referred to in paragraphs (a) and (c), used to identify a meat product as edible,

- (i) the identity of the meat product in terms of its common name or in terms that are descriptive of the meat product,
- (ii) the net quantity of the meat product,
- (iii) the name and address of the registered establishment where the meat product was produced or labelled or of the person for whom the meat product was produced or labelled, preceded by the words "Prepared for" or "Préparé pour",
- (iv) the meat inspection legend,
- (v) subject to sections 118 to 120, a list of the names of every ingredient and component in the product where the product is a prepared meat product,
- (vi) subject to subsection (3), storage instructions, and
- (vii) in the case of a dressed chicken carcass or portion thereof, the words "May contain kidneys" or "Peut contenir des reins", where applicable; and

(e) in the case of a meat inspection legend applied directly to a meat product or applied indirectly thereto by means of a printed and sealed bag or a label used in conjunction with a sealed bag, the meat inspection legend.

(2) Every label applied to a meat product identified for use as animal food or for use for medicinal purposes shall include

- (a) the identity of the meat product in terms that are descriptive of the meat product;
- (b) in the case of a meat product identified for use as animal food, the words "Animal food" or "Aliments pour animaux", or the words naming the animal species for which the meat product is intended, followed by the word "Food" or preceded by the words "Aliments pour";
- (c) in the case of a meat product identified for medicinal purposes, the words "For medicinal purposes" or "À des fins médicinales", or the words "For pharmaceutical purposes" or "À des fins pharmaceutiques", as the case may be;
- (d) the net quantity of the meat product;
- (e) the name and address of the registered establishment where the meat product was produced or labelled or of the person for whom the meat product was produced or labelled, preceded by the words "Prepared for" or "Préparé pour";
- (f) the registration number; and
- (g) subject to subsection (3), storage instructions.

(3) Subject to subsection 97(2), the statements "Keep refrigerated" and "Garder au froid" or "Keep frozen" and "Garder congelé", as appropriate, shall be shown on the label of a meat product with a water activity above 0.85 and a pH level above 4.6 that is identified as edible, for use for medicinal purposes or for use as animal food, unless the meat product is packaged in a hermetically sealed container and is treated to achieve commercial sterility.

(4) No meat product that is identified as edible shall be described on the label by a name set out in column I of an item

(i) la désignation du produit de viande, soit son nom usuel ou des termes qui le décrivent,

(ii) la quantité nette du produit de viande,

(iii) les nom et adresse de l'établissement agréé dans lequel a été produit ou étiqueté le produit de viande ou de la personne pour laquelle le produit de viande a été produit ou étiqueté, précédés des mentions «Préparé pour» et «Prepared for»,

(iv) l'estampille,

(v) sous réserve des articles 118 à 120, s'il s'agit d'un produit de viande préparé, la liste des ingrédients et constituants,

(vi) sous réserve du paragraphe (3), les instructions d'entreposage,

(vii) s'il s'agit de tout ou partie d'une carcasse de poulet habillée, les mentions «Peut contenir des reins» ou «May contain kidneys», s'il y a lieu;

e) est constituée de l'estampille, dans le cas d'une estampille apposée directement sur un produit de viande ou indirectement sur celui-ci au moyen d'un sac scellé et imprimé ou d'une étiquette utilisée avec un sac scellé.

(2) L'étiquette apposée sur un produit de viande désigné comme aliment pour animaux ou à des fins médicinales porte :

a) la désignation du produit, soit des termes qui le décrivent;

b) dans le cas d'un produit de viande désigné comme aliment pour animaux, les mentions «Aliment pour animaux» ou «Animal food», ou une indication de l'espèce à laquelle le produit est destiné, précédée de la mention «Aliment pour» ou suivie du mot «Food»;

c) dans le cas d'un produit de viande désigné à des fins médicinales, les mentions «À des fins médicinales» ou «For medicinal purposes», ou «À des fins pharmaceutiques» ou «For pharmaceutical purposes», selon le cas;

d) la quantité nette du produit de viande;

e) les nom et adresse de l'établissement agréé dans lequel a été produit ou étiqueté le produit de viande ou de la personne pour laquelle le produit de viande a été produit ou étiqueté, précédés des mentions «Préparé pour» ou «Prepared for»;

f) le numéro d'agrément;

g) sous réserve du paragraphe (3), les instructions d'entreposage.

(3) Sous réserve du paragraphe 97(2), les mentions «Garder au froid» et «Keep refrigerated» ou «Garder congelé» et «Keep frozen», selon le cas, figurent sur l'étiquette d'un produit de viande désigné comme étant comestible, à des fins médicinales ou comme aliment pour animaux et qui a une valeur d'activité de l'eau de plus de 0,85 et un pH de plus de 4,6, sauf si le produit de viande est emballé dans un récipient hermétiquement fermé et a subi un traitement permettant d'obtenir la stérilité commerciale.

(4) Aucun produit de viande désigné comme étant comestible ne peut être identifié sur l'étiquette par un des noms



of Schedule I unless the meat product conforms to the standards set out in columns II to V of that item.

(5) No meat product that is identified as edible, that is identified for use for medicinal purposes or that is identified for use as animal food shall be described on the label as a carcass, cut, organ or tissue of an animal unless the name of the animal species from which it was derived is also shown.

(6) No word or phrase set out in column I of an item of Schedule IV shall be shown on the label of a meat product unless the meat product meets the requirements set out in column II of that item.

(7) No word, picture or design that conveys a false or misleading impression as to the contents, quality, quantity, weight, method or date of production or manufacture or place of origin of the contents of any meat product bearing the meat inspection legend shall be used on the label of or in connection with the meat product.

(8) Where the label of a meat product indicates that the meat product has been derived from one or more species of food animals, the label shall not be used for the meat product unless all meat product ingredients of that meat product are derived from those species of food animals.

(9) The term "ham" shall not be used on the label of a meat product unless the meat product is derived from the hind leg of a dressed swine carcass above the tarsal joint.

(10) Where tomato, in a form other than in the form of a sauce, is added to a meat product, that addition must be reflected in the name of the meat product.

95. (1) Subject to sections 115 and 122, every meat product shipped from a registered establishment shall bear a label that meets the requirements of section 94.

(2) Every dressed carcass and every half carcass, other than the carcass of a bird or a domesticated rabbit, that is not, as a result of post-mortem inspection, identified as being held or as condemned, shall be stamped with the meat inspection legend before refrigeration.

96. (1) Subject to subsections (2) and (3), the information required by section 94 to be included on the label of a meat product shall be shown on the principal display panel.

(2) In the case of a prepackaged meat product, the information required by subparagraphs 94(1)(a)(iii) and (v) may be shown on a panel other than the principal display panel if the information is grouped together on that other panel.

(3) In the case of a bulk container sealed with a tamper-evident seal, the meat inspection legend required by subparagraph 94(1)(b)(iv) may be shown on the seal and, where it is shown on the seal, may be shown on a panel other than the principal display panel.

97. (1) Subject to subsections (2) to (8) and section 122, all markings required by these Regulations to be shown on a label used in connection with a meat product shall be shown in both official languages, except that the name and address of the registered establishment where the meat product was produced or labelled or the name and address of the person for whom

indiqués à la colonne I de l'annexe I à moins qu'il ne soit conforme aux normes applicables énoncées aux colonnes II à V de cette annexe.

(5) Aucun produit de viande désigné comme étant comestible, à des fins médicinales ou comme aliment pour animaux ne peut être identifié sur l'étiquette comme étant la carcasse, la coupe, l'organe ou le tissu d'un animal à moins que le nom de l'espèce animale de laquelle il provient ne soit aussi indiqué.

(6) Aucun terme indiqué à la colonne I de l'annexe IV ne peut figurer sur l'étiquette d'un produit de viande à moins que celui-ci ne réponde aux exigences énoncées à la colonne II de cette annexe.

(7) Aucun mot, aucune image ni aucun dessin donnant une impression fausse ou trompeuse quant au contenu, à la qualité, à la quantité, au poids, au procédé ou à la date de production ou de fabrication ou au lieu d'origine du contenu d'un produit de viande qui porte l'estampille ne peuvent être utilisés sur l'étiquette de ce produit ou en rapport avec celui-ci.

(8) L'étiquette d'un produit de viande qui indique que celui-ci provient d'une ou de plusieurs espèces d'animaux pour alimentation humaine ne peut être utilisée relativement au produit que si tous les ingrédients carnés contenus dans celui-ci proviennent des espèces animales indiquées.

(9) Le mot «jambon» ne peut être utilisé sur l'étiquette d'un produit de viande que si celui-ci provient de la cuisse de la carcasse de porc habillée, au-dessus de l'articulation tarsienne.

(10) Lorsque de la tomate, autrement que sous forme de sauce, est ajoutée à un produit de viande, le nom du produit de viande doit l'indiquer.

95. (1) Sous réserve des articles 115 et 122, le produit de viande expédié de l'établissement agréé porte une étiquette conforme à l'article 94.

(2) Toute carcasse et demi-carcasse habillée, autre que celle d'une volaille ou d'un lapin domestique, qui n'est pas désignée comme étant détenue ou condamnée par suite de l'inspection *post mortem* est marquée de l'estampille avant d'être réfrigérée.

96. (1) Sous réserve des paragraphes (2) et (3), les renseignements visés à l'article 94 figurent sur la partie principale.

(2) Dans le cas d'un produit de viande préemballé, les renseignements visés aux sous-alinéas 94(1)a)(iii) et (v) peuvent figurer sur un espace autre que la partie principale à condition d'être regroupés sur cet autre espace.

(3) Dans le cas d'un contenant de vrac fermé au moyen d'un témoin d'invulnérabilité, l'estampille exigée par le sous-alinéa 94(1)b)(iv) peut être apposée sur le témoin, auquel cas elle peut figurer sur un espace autre que la partie principale.

97. (1) Sous réserve des paragraphes (2) à (8) et de l'article 122, les renseignements devant figurer sur l'étiquette utilisée relativement à un produit de viande en application du présent règlement doivent être dans les deux langues officielles, à l'exception des nom et adresse de l'établissement agréé dans lequel a été produit ou étiqueté le produit de viande ou de la

the meat product was produced or labelled may be shown in one of the official languages.

(2) Subsection (1) does not apply in respect of the label of a non-retail container or of any tag referred to in paragraph 94(1)(d) where all of the information required by paragraphs 94(1)(b) and 123(e) is shown in one of the official languages.

(3) Subject to subsections (4) to (6), subsection (1) does not apply in respect of a local product or test market product where

(a) it is sold in a local government unit in which one of the official languages is the mother tongue of less than 10 per cent of the total number of persons residing in the local government unit; and

(b) the information required by these Regulations to be shown on the label of those products is shown in the official language that is the mother tongue of at least 10 per cent of the total number of persons residing in the local government unit.

(4) Where one of the official languages is the mother tongue of less than 10 per cent of the total number of persons residing in a local government unit and the other official language is the mother tongue of less than 10 per cent of the total number of persons residing in the same local government unit, subsection (3) does not apply.

(5) Subsection (3) does not apply in respect of a test market product unless the dealer who intends to conduct the test marketing of the product has, at least six weeks before conducting the test marketing, filed with the Minister of Consumer and Corporate Affairs and the Minister of Agriculture a notice of intention to do so.

(6) A test market product shall, for the purpose of subsection (3), cease to be a test market product on the expiration of 12 consecutive months after the date on which it was first offered for sale as a test market product, but any test market product that was acquired for resale by a dealer, other than the dealer who filed the notice of intention referred to in subsection (5), before the expiration of those 12 consecutive months, shall continue to be a test market product, for the purposes of subsection (3), until it is sold to a consumer.

(7) Subsection (1) does not apply in respect of a specialty product if the information required by these Regulations to be shown on the label of a meat product is shown in one of the official languages.

(8) Where there are one or more surfaces on the label of a meat product that are of at least the same size and prominence as the principal display panel, the information required by these Regulations to be shown on the principal display panel may be shown in one official language if that information is shown in the other official language on one of those other surfaces.

98. (1) Subject to subsection (2), all or part of the label of a meat product shall be applied to the principal display surface.

personne pour laquelle le produit de viande a été produit ou étiqueté, qui peuvent être indiqués dans l'une ou l'autre de ces langues.

(2) Le paragraphe (1) ne s'applique pas à l'étiquette d'un contenant qui n'est pas destiné à la vente au détail ou à une étiquette visée à l'alinéa 94(1)d), si tous les renseignements exigés par les alinéas 94(1)b) et 123e) sont donnés dans l'une ou l'autre des langues officielles.

(3) Sous réserve des paragraphes (4) à (6), le paragraphe (1) ne s'applique pas au produit local ou au produit d'essai lorsque les conditions suivantes sont réunies :

a) le produit est vendu dans une collectivité locale où l'une des langues officielles est la langue maternelle de moins de 10 pour cent de la population;

b) les renseignements devant figurer sur l'étiquette de ce produit, en application du présent règlement, sont dans la langue officielle qui est la langue maternelle d'au moins 10 pour cent de la population de cette collectivité locale.

(4) Le paragraphe (3) ne s'applique pas aux collectivités locales où chacune des langues officielles est la langue maternelle de moins de 10 pour cent de la population.

(5) Le paragraphe (3) ne s'applique au produit d'essai que si le fournisseur qui entend sonder le marché du produit a déposé auprès du ministre des Consommateurs et des Sociétés et du ministre de l'Agriculture, six semaines avant le sondage, un avis d'intention.

(6) Pour l'application du paragraphe (3), le produit d'essai cesse d'en être un à l'expiration d'une période de douze mois consécutifs suivant son introduction à ce titre sur le marché. Si, avant l'expiration de cette période, il a été acheté pour revente par un commerçant autre que celui qui a déposé l'avis d'intention visé au paragraphe (5), il reste, pour l'application du paragraphe (3), produit d'essai jusqu'à ce qu'il soit vendu au consommateur.

(7) Le paragraphe (1) ne s'applique pas au produit spécial si les renseignements devant figurer sur son étiquette en application du présent règlement sont dans l'une ou l'autre des langues officielles.

(8) Lorsque l'étiquette d'un produit de viande comporte une ou plusieurs surfaces ayant au moins les mêmes dimensions et la même importance que la partie principale, les renseignements figurant sur la partie principale en application du présent règlement peuvent être dans l'une des langues officielles seulement s'ils figurent dans l'autre langue officielle sur l'une des autres surfaces.

98. (1) Sous réserve du paragraphe (2), l'étiquette d'un produit de viande doit être apposée entièrement ou en partie sur la principale surface exposée.



(2) Where the container of a prepackaged meat product is mounted on a display card, the label may be applied to the side of the display card that is displayed or visible under normal or customary conditions of sale or use.

99. (1) For the purposes of this section and sections 100 and 101, the height of a character is, where words appear in upper case, the height of an upper case letter and, where words appear in lower case or in a mixture of upper and lower case, the height of the lower case letter "o".

(2) Subject to section 100, all information required by these Regulations to be shown on a label shall be shown in a manner easily legible to any person under normal or customary conditions of sale or use and shall be in characters not less than 1.6 mm in height.

(3) The numerical quantity in the declaration of net quantity shall be shown in bold-face type in characters not less than the following height:

- (a) 1.6 mm, where the area of the principal display surface of the container or bulk container is not more than 32 cm<sup>2</sup>;
- (b) 3.2 mm, where the area of the principal display surface of the container or bulk container is more than 32 cm<sup>2</sup> but not more than 258 cm<sup>2</sup>;
- (c) 6.4 mm, where the area of the principal display surface of the container or bulk container is more than 258 cm<sup>2</sup> but not more than 645 cm<sup>2</sup>;
- (d) 9.5 mm, where the area of the principal display surface of the container or bulk container is more than 645 cm<sup>2</sup> but not more than 2 580 cm<sup>2</sup>; and
- (e) 12.7 mm, where the area of the principal display surface of the container or bulk container is more than 2 580 cm<sup>2</sup>.

(4) Where a container is mounted on a display card and the declaration of net quantity is shown on the display card, the height of the characters shall be proportionate to the total area of the side of the display card that is displayed or visible under normal or customary conditions of sale or use.

100. Where the area of the principal display surface of a container is not more than 10 cm<sup>2</sup> and all the information required by these Regulations to be shown on a label is shown on the principal display panel, that information, other than the information contained in the declaration of net quantity, may be in characters not less than 0.8 mm in height.

101. Where a word or phrase set out in column I of an item of Schedule IV is shown on the label of a meat product, it shall be shown immediately preceding or immediately following the identity of the meat product.

102. (1) The net quantity of a meat product shall be shown in metric units.

(2) Where the declaration of net quantity is shown in metric and Canadian units, those units shall be grouped together.

103. (1) The declaration of net quantity of a meat product shall reflect the actual quantity of the meat product within the

(2) Lorsque le contenant d'un produit de viande préemballé est monté sur un carton de présentation, l'étiquette peut être placée sur le côté du carton de présentation qui est exposé ou visible dans les conditions normales ou habituelles de vente ou d'utilisation.

99. (1) Pour l'application du présent article et des articles 100 et 101, la hauteur d'un caractère désigne la hauteur des lettres majuscules, lorsque les mots sont imprimés en majuscules, et la hauteur de la lettre minuscule «o», lorsque les mots sont imprimés en minuscules ou en majuscules et en minuscules.

(2) Sous réserve de l'article 100, les renseignements devant figurer sur l'étiquette en application du présent règlement doivent être facilement lisibles dans les conditions normales ou habituelles de vente ou d'utilisation et être en caractères d'au moins 1,6 mm de hauteur.

(3) Les données numériques de la déclaration de quantité nette doivent figurer en caractères gras dont la hauteur est d'au moins :

- a) 1,6 mm, lorsque la principale surface exposée est d'au plus 32 cm<sup>2</sup>;
- b) 3,2 mm, lorsque la principale surface exposée est de plus de 32 cm<sup>2</sup> sans dépasser 258 cm<sup>2</sup>;
- c) 6,4 mm, lorsque la principale surface exposée est de plus de 258 cm<sup>2</sup> sans dépasser 645 cm<sup>2</sup>;
- d) 9,5 mm, lorsque la principale surface exposée est de plus de 645 cm<sup>2</sup> sans dépasser 2 580 cm<sup>2</sup>;
- e) 12,7 mm, lorsque la principale surface exposée est de plus de 2 580 cm<sup>2</sup>.

(4) Lorsque le contenant est monté sur un carton de présentation sur lequel figure la déclaration de quantité nette, la hauteur des caractères doit être proportionnée à la surface totale du côté du carton de présentation qui est exposé ou visible dans les conditions normales ou habituelles de vente ou d'utilisation.

100. Lorsque la principale surface exposée du contenant ne dépasse pas 10 cm<sup>2</sup> et que tous les renseignements devant figurer sur l'étiquette en application du présent règlement figurent sur la principale surface exposée, ces renseignements, sauf ceux de la déclaration de quantité nette, peuvent être en caractères d'une hauteur de 0,8 mm ou plus.

101. Tout terme figurant à la colonne I de l'annexe IV doit, lorsqu'il paraît sur l'étiquette d'un produit de viande, précéder ou suivre immédiatement la désignation du produit de viande.

102. (1) La quantité nette du produit de viande doit être exprimée en unités métriques.

(2) Lorsque la quantité nette est exprimée en unités canadiennes et en unités métriques, celles-ci doivent être indiquées ensemble.

103. (1) La déclaration de quantité nette d'un produit de viande doit indiquer la quantité nette réelle, compte tenu des

tolerances prescribed by the *Consumer Packaging and Labelling Act*.

(2) Subject to subsection (4), the declaration of net quantity of a meat product shall show the quantity of the meat product by weight.

(3) The declaration of net quantity of a meat product packed in brine or vinegar shall show the quantity of the meat product by weight exclusive of the free liquid.

(4) The declaration of net quantity of the following meat products shall be expressed by volume:

- (a) beans with pork;
- (b) infant foods;
- (c) junior foods;
- (d) soups; and
- (e) mincemeat.

104. Where a declaration of net quantity is shown in metric units, it shall be shown in the decimal system to three figures, except that where the net quantity is below 100 g or 100 mL, it may be shown to two figures and, in either case, any final zero appearing to the right of the decimal point need not be shown.

105. Where a net quantity that is not a whole number is shown in the declaration of net quantity of a prepacked meat product in metric units, it shall be shown in the decimal system or in words.

106. Where the declaration of net quantity of a meat product is shown in metric units, the metric units shall be in

- (a) millilitres, where the net volume of the product is less than 1 000 mL, except that 500 mL may be shown as being one-half L;
- (b) litres, where the net volume is 1 000 mL or more;
- (c) grams, where the net weight is less than 1 000 g, except that 500 g may be shown as being one-half kg; and
- (d) kilograms, where the net weight is 1 000 g or more.

107. (1) Subject to subsection (2), where a meat product is sold as one unit but consists of two or more meat products that are packaged separately and labelled with the markings required to be shown on meat products in accordance with section 94, the declaration of net quantity shall show

- (a) where there are different classes of products in the unit, the number of products in each class and the identity of each class in terms of its common name;
- (b) the total net quantity of identical products in the unit or the net quantity of each of the identical products in the unit; and
- (c) if a class of product in the unit contains only one product, the net quantity of that product.

(2) Subsection (1) does not apply where a meat product consists of less than seven identical meat products that are packaged separately and

tolérances prévues sous le régime de la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*.

(2) Sous réserve du paragraphe (4), la déclaration de quantité nette d'un produit de viande indique la quantité en poids.

(3) La déclaration de quantité nette d'un produit de viande emballé dans la saumure ou le vinaigre indique le poids du produit de viande sans le liquide de couverture.

(4) La déclaration de quantité nette indique la quantité nette en volume pour les produits de viande suivants :

- a) fèves au lard;
- b) aliments pour bébés;
- c) aliments pour enfants;
- d) soupes;
- e) mince-meat.

104. Lorsque la déclaration de quantité nette figure en unités métriques, celles-ci doivent être indiquées avec trois décimales, sauf que la quantité nette inférieure à 100 g ou 100 mL peut être indiquée avec deux décimales et, dans tous les cas, lorsque la dernière décimale est un zéro, celui-ci peut être retranché.

105. Lorsque la quantité nette qui n'est pas un nombre entier est exprimée en unités métriques dans la déclaration de quantité nette d'un produit de viande préemballé, elle doit être indiquée en nombre décimal ou en lettres.

106. Lorsque la déclaration de quantité nette d'un produit de viande figure en unités métriques, la quantité nette :

- a) est exprimée en millilitres, pour les volumes nets inférieurs à 1 000 mL, sauf le volume de 500 mL qui peut être indiqué comme étant un demi-litre;
- b) est exprimée en litres, pour les volumes nets de 1 000 mL ou plus;
- c) est exprimée en grammes, pour les poids nets inférieurs à 1 000 g, sauf le poids de 500 g qui peut être indiqué comme un demi-kilogramme;
- d) est exprimée en kilogrammes, pour les poids nets de 1 000 g ou plus.

107. (1) Sous réserve du paragraphe (2), dans le cas d'un produit de viande vendu comme une seule unité, mais composé d'au moins deux produits de viande emballés séparément et dont l'étiquette porte les renseignements visés à l'article 94, la déclaration de quantité nette doit indiquer :

- a) si l'unité est formée de différentes catégories de produits, le nombre de produits de chaque catégorie et le nom usuel de ces catégories;
- b) la quantité nette totale de produits identiques dans l'unité ou la quantité nette de chaque produit identique;
- c) si une catégorie de produits dans l'unité ne contient qu'un produit, la quantité nette de ce produit.

(2) Le paragraphe (1) ne s'applique pas au produit de viande qui est constitué de moins de sept produits de viande identiques emballés séparément si :



- (a) the meat products are each labelled to show all the markings required to be shown on meat products in accordance with section 94; and
- (b) the markings are clearly visible at the time of sale.

108. Subject to sections 118 to 120,

- (a) the ingredients of a meat product shall be listed on the label of the meat product in descending order of their proportion in the product or as a percentage of the product; and
- (b) the components of the ingredients of a meat product shall be listed on the label of the meat product
  - (i) immediately after the ingredient of which they are components, in such a manner as to indicate that they are components of that ingredient, and
  - (ii) in descending order of their proportion in the ingredient.

109. Where a meat product is imported into Canada and subsequently packaged or labelled in a registered establishment without undergoing processing in a registered establishment, the label used for the meat product shall bear, in addition to the information required by section 94 and subject to subsection 97(1), the words "Product of" and "Produit de" followed by the name of the country from which the meat product originated, marked in a conspicuous manner, in close proximity to the identity of the meat product.

110. No label that is to be used for a prepared meat product intended for sale in Canada shall be used in a registered establishment or used for an imported meat product unless

- (a) the label and the recipe for the meat product have been submitted for registration to the Director; and
- (b) confirmation of the registration of the label and the recipe has been received by the person who submitted the label and the recipe for registration.

111. The meat inspection legend shall not be applied to a meat product or the label of a meat product unless the meat inspection legend meets the requirements of section 93.

112. (1) The meat inspection legend shall not be applied to or used in connection with any meat product unless the meat product

- (a) is permitted to be identified as edible under Part I; or
- (b) is identified as edible for the purpose of export and meets the requirements of the importing country.

(2) Subject to subsection (3), the meat inspection legend shall not be applied in any place other than a registered establishment.

(3) The meat inspection legend may be applied at a location other than a registered establishment where it is applied to a transport container of a meat product intended for export.

113. An operator shall notify an inspector of any meat product that bears the meat inspection legend and that the operator knows or suspects fails to meet the requirements of any provision of the Act or these Regulations.

- a) d'une part, chacun de ces produits est étiqueté conformément à l'article 94;
- b) d'autre part, les renseignements que porte l'étiquette de ces produits sont bien en vue au moment de la vente.

108. Sous réserve des articles 118 à 120 :

- a) les ingrédients d'un produit de viande doivent figurer sur l'étiquette de celui-ci par ordre décroissant de leur proportion dans le produit ou selon le pourcentage du produit qu'ils représentent;
- b) les constituants des ingrédients d'un produit de viande doivent figurer sur l'étiquette de celui-ci :
  - (i) immédiatement après chaque ingrédient dont ils font partie de manière à montrer qu'ils en sont les constituants,
  - (ii) par ordre décroissant de leur proportion dans l'ingrédient.

109. Lorsqu'un produit de viande est importé, puis emballé ou étiqueté à l'établissement agréé sans y être transformé, l'étiquette utilisée relativement à ce produit doit, en plus des renseignements visés à l'article 94 et sous réserve du paragraphe 97(1), porter les mentions «Produit de» et «Product of» suivies du nom du pays d'origine, bien en vue près de la désignation du produit.

110. L'étiquette censée être utilisée relativement à un produit de viande préparé destiné à la vente au Canada ne peut être utilisée dans l'établissement agréé ou relativement à un produit de viande importé que si :

- a) d'une part, l'étiquette et la recette du produit de viande sont soumises au directeur pour être consignées dans un registre;
- b) d'autre part, la personne qui a soumis l'étiquette et la recette a reçu confirmation de l'enregistrement.

111. L'estampille ne peut être apposée sur un produit de viande ou sur l'étiquette d'un produit de viande que si elle est conforme à l'article 93.

112. (1) L'estampille ne peut être apposée sur un produit de viande ou utilisée relativement à un tel produit que si ce dernier :

- a) soit peut être désigné comme étant comestible conformément à la partie I;
- b) soit est désigné comme étant comestible pour l'exportation et satisfait aux exigences du pays importateur.

(2) Sous réserve du paragraphe (3), l'estampille ne peut être apposée que dans l'établissement agréé.

(3) L'estampille peut être apposée dans un lieu autre qu'un établissement agréé, lorsqu'elle est apposée sur un conteneur de produits de viande destinés à l'exportation.

113. L'exploitant doit signaler à l'inspecteur tout produit de viande sur lequel l'estampille a été apposée s'il sait ou soupçonne que le produit de viande n'est pas conforme à la Loi ou au présent règlement.

114. (1) Subject to subsection (2) and sections 115 and 122, no meat product that is an edible dressed carcass or portion or organ thereof shall be shipped from a registered establishment unless the meat product has been identified as edible

(a) by stamping or branding the meat product with the meat inspection legend;

(b) in the case of a dressed poultry carcass or the dressed carcass of a domesticated rabbit, by labelling it in accordance with paragraph 94(1)(c); or

(c) in the case of a meat product that is contained in a sealed container, by means of a printed meat inspection legend that is visible on or within the container.

(2) Subsection (1) does not apply in respect of an edible dressed carcass or part or organ thereof that is packaged in a container that is labelled in accordance with sections 94 and 109.

115. A meat product may be shipped from a registered establishment without having a label marked on it in accordance with this Part where

(a) it is shipped from the registered establishment in a bulk container or transport container that was sealed with an official seal under the authority of an inspector to another establishment that is registered for an activity set out in paragraph 27(1)(b) or (e);

(b) it is accompanied by

(i) a document from the operator stating that the meat product is edible, and

(ii) in the case of a prepared meat product, an ingredient listing; and

(c) the official seal is broken only with the consent of an inspector.

116. (1) The following persons are authorized to apply the meat inspection legend to a meat product and to reproduce or otherwise use the meat inspection legend:

(a) inspectors; and

(b) subject to the permission of an inspector, operators.

(2) The following persons are authorized to reproduce the meat inspection legend or to advertise or sell or have in their possession for any such purpose any label or written material that shows the meat inspection legend:

(a) printers of labels and manufacturers of containers who are registered by the Director and who comply with the conditions of registration; and

(b) publishers of written material on the subject of meat inspection.

117. For the purposes of paragraph 5(b) of the Act, purveyors of meat products are authorized to advertise or sell or have in their possession for any such purpose a meat product to which the meat inspection legend has been applied.

118. (1) Where the following ingredients are contained in a meat product, they shall be shown at the end of the list of ingredients on the label of the meat product, but may be shown on the label in any order:

(a) spices, seasonings and herbs;

114. (1) Sous réserve du paragraphe (2) et des articles 115 et 122, aucun produit de viande qui est une carcasse habillée comestible ou une partie ou un organe d'une telle carcasse ne peut être expédié de l'établissement agréé à moins d'avoir été désigné comme étant comestible selon une des façons suivantes :

a) par apposition de l'estampille;

b) dans le cas d'une carcasse de volaille ou de lapin domestique, par fixation du médaillon de poitrine conforme à l'alinéa 94(1)c);

c) dans le cas d'un produit de viande placé dans un contenant scellé, par apposition de l'estampille imprimée sur le contenant ou à l'intérieur de celui-ci qui est visible.

(2) Le paragraphe (1) ne s'applique pas à une carcasse habillée comestible, à une partie ou à un organe d'une telle carcasse emballé dans un contenant qui est étiqueté conformément aux articles 94 et 109.

115. Le produit de viande peut être expédié de l'établissement agréé sans porter une étiquette conforme à la présente partie si les conditions suivantes sont réunies :

a) il est expédié dans un contenant de vrac ou un conteneur fermés à l'aide d'un témoin d'inviolabilité officiel avec l'autorisation de l'inspecteur à un autre établissement agréé pour l'une des activités visées aux alinéas 27(1)b) ou e);

b) il est accompagné :

(i) d'un document de l'exploitant précisant que le produit de viande est comestible,

(ii) dans le cas d'un produit de viande préparé, de la liste de ses ingrédients;

c) le témoin d'inviolabilité officiel n'est brisé qu'avec l'autorisation de l'inspecteur.

116. (1) Les personnes suivantes sont autorisées à apposer l'estampille sur un produit de viande, à la reproduire ou à l'utiliser de quelque autre façon :

a) l'inspecteur;

b) avec l'autorisation de l'inspecteur, l'exploitant.

(2) Les personnes suivantes sont autorisées à reproduire l'estampille, ou à faire de la publicité sur toute étiquette ou tout document écrit qui porte cette estampille ou à les vendre ou à les avoir en leur possession à ces fins :

a) les imprimeurs d'étiquettes et les fabricants de contenants qui sont enregistrés par le directeur et qui se conforment aux conditions de l'enregistrement;

b) les éditeurs de documents sur l'inspection des viandes.

117. Pour l'application de l'alinéa 5b) de la Loi, les fournisseurs de produits de viande sont autorisés à faire de la publicité pour un produit de viande auquel est apposée l'estampille ou à le vendre ou l'avoir en leur possession à ces fins.

118. (1) Les ingrédients suivants peuvent être indiqués sans préférence d'ordre à la fin de la liste des ingrédients sur l'étiquette d'un produit de viande :

a) épices, assaisonnements et fines herbes;

b) saveurs;



- (b) flavours;
- (c) flavour enhancers;
- (d) food additives;
- (e) vitamins and derivatives thereof; and
- (f) mineral nutrients and salts thereof.

(2) Subject to subsection (3), the components of the ingredients set out in Table I to Schedule V are not required to be shown on the label of a meat product.

(3) Where an ingredient of a meat product set out in items 15 to 17 of Table I to Schedule V contains one of the following components, the component shall be shown in the list of ingredients on the label of the meat product as if it were an ingredient:

- (a) a flavour enhancer;
- (b) salt;
- (c) potassium chloride;
- (d) a food additive in an amount in excess of that required to produce the normal effect in the ingredient; or
- (e) a food additive listed in Table X of Division 16 of Part B of the *Food and Drug Regulations*.

119. (1) An ingredient of a meat product or a component of an ingredient thereof shall be shown in the list of ingredients on the label of the meat product in terms of its common name.

(2) For the purposes of subsection (1), the ingredient of a meat product or the component of an ingredient thereof set out in column I of an item of Table II to Schedule V shall be shown in the list of ingredients on the label of a meat product by the common name set out in column II of that item.

120. (1) Where it is an acceptable manufacturing practice for an operator to omit from a meat product any food that is ordinarily an ingredient of the meat product or a component of an ingredient thereof or substitute in whole or in part in a meat product any other food for a food that is ordinarily an ingredient or a component of an ingredient, the list of ingredients on the label of the meat product may, for the 12 month period beginning at the time the label is applied to the meat product, show as ingredients of the meat product or components of ingredients thereof the foods that may be omitted and the foods that may be substituted, where

- (a) all the foods that may be used as ingredients or components throughout the 12 month period are shown in the list of ingredients;
- (b) it is clearly stated as part of the list of ingredients that the food shown as an ingredient or component may not be present or that another food may be substituted for a food shown as an ingredient or component; and
- (c) the foods that may be omitted or substituted are grouped with those of the same class of foods that are used as ingredients or components and the foods within each of the groups are listed in descending order of the proportion in which they are likely to be used during the 12 month period.

(2) Where it is an acceptable manufacturing practice for an operator to vary the proportions of ingredients of a meat

- c) rehausseurs de saveur;
- d) additifs alimentaires;
- e) vitamines et leurs dérivés;
- f) minéraux nutritifs et leurs sels.

(2) Sous réserve du paragraphe (3), il n'est pas nécessaire d'indiquer sur l'étiquette d'un produit de viande les constituants des ingrédients figurant au tableau I de l'annexe V.

(3) Les constituants suivants des ingrédients visés aux articles 15 à 17 du tableau I de l'annexe V doivent être indiqués sur la liste des ingrédients figurant sur l'étiquette du produit de viande :

- a) rehausseur de saveur;
- b) sel;
- c) chlorure de potassium;
- d) additif alimentaire en quantité supérieure à celle requise pour produire l'effet normal dans l'ingrédient;
- e) additif alimentaire figurant au tableau X du titre 16 de la partie B du *Règlement sur les aliments et drogues*.

119. (1) Les ingrédients d'un produit de viande ainsi que leurs constituants doivent être mentionnés par leur nom usuel sur la liste des ingrédients figurant sur l'étiquette du produit de viande.

(2) Pour l'application du paragraphe (1), les ingrédients d'un produit de viande ainsi que leurs constituants visés à la colonne I du tableau II de l'annexe V doivent être indiqués sur la liste des ingrédients figurant sur l'étiquette du produit de viande par le nom indiqué à la colonne II de ce tableau.

120. (1) Lorsqu'il est reconnu comme pratique industrielle acceptable pour l'exploitant de ne pas inclure dans un produit de viande un aliment qui est normalement un ingrédient de ce produit ou un constituant d'un tel ingrédient ou de remplacer dans un produit de viande tout ou partie d'un tel aliment par un autre aliment, la liste des ingrédients figurant sur l'étiquette du produit de viande peut, pour une période de 12 mois à compter du moment où l'étiquette est apposée sur le produit de viande, indiquer comme ingrédients ou constituants les aliments qui peuvent être omis de ceux qui peuvent être utilisés pour les remplacer si à la fois :

- a) tous les aliments qui peuvent être utilisés comme ingrédients ou constituants pendant ces 12 mois sont indiqués dans la liste;
- b) il est clairement précisé dans la liste que l'aliment indiqué comme ingrédient ou constituant peut être omis ou qu'un autre aliment peut lui être substitué;
- c) les aliments qui peuvent être omis ou remplacés sont groupés avec ceux de la même catégorie d'aliments qui sont utilisés comme ingrédients ou constituants et les aliments dans chaque groupe sont énumérés par ordre décroissant des proportions dans lesquelles ils seront vraisemblablement utilisés au cours des 12 mois.

(2) Lorsqu'il est reconnu comme pratique industrielle acceptable pour l'exploitant de varier les proportions des ingrédients

product or components of an ingredient thereof, the list of ingredients on the label of the meat product may, for the 12 month period beginning at the time the label is applied to the meat product, show the ingredients or components in the same proportions throughout the 12 month period, where

- (a) it is clearly stated as part of the list of ingredients that the proportions indicated are subject to change; and
- (b) the ingredients or components are listed in descending order of the proportion in which they are likely to be used during the 12 month period.

## PART IV TRADE

### *Meat Products for Export*

121. No operator shall identify as edible any meat product intended for export unless the meat product meets the requirements of the importing country and is labelled in accordance with section 122.

122. (1) Subject to subsection (2), every operator shall label a meat product intended for export in accordance with the requirements of the importing country or, where no such requirements exist, shall label it as required by Part III.

(2) Every operator shall ensure that a meat product that is produced for export as an edible meat product and does not meet the requirements of these Regulations for a meat product intended for sale, use or consumption as an edible meat product in Canada is, in addition to being labelled in accordance with all other requirements of these Regulations, labelled as being for export only.

### *Meat Products for Import*

123. The standards and labelling requirements for a meat product imported into Canada are the standards and labelling requirements to which that meat product would have to conform if it were produced in a registered establishment in Canada, except that

- (a) in the case of a meat product identified as edible, other than a prepared meat product, the pieces of the meat product shall be of sufficient size to permit adequate inspection;
- (b) no meat product identified as edible shall contain meat or a meat by-product derived from a boar or a cryptorchid pig;
- (c) no code shall be used to replace the registration number on a hermetically sealed container in which a meat product is packaged;
- (d) in the case of a meat product identified as edible, instead of being marked or stamped with the meat inspection legend, the meat product shall be marked with the official inspection mark of the government of the country of origin, prescribed by the national legislation of that country, to indicate that the meat product has been inspected;
- (e) the words "Product of" and "Produit de", followed by the name of the country of origin, shall be marked in a

ou de leurs constituants dans un produit de viande, la liste des ingrédients figurant sur l'étiquette du produit de viande peut, pour une période de 12 mois à compter du moment où l'étiquette est apposée sur le produit de viande, indiquer les ingrédients ou les constituants dans les mêmes proportions pendant toute cette période, si à la fois :

- a) il est clairement précisé dans la liste des ingrédients que les proportions indiquées peuvent changer;
- b) les ingrédients ou les constituants sont indiqués par ordre décroissant des proportions dans lesquelles ils seront vraisemblablement utilisés au cours des 12 mois.

## PARTIE IV COMMERCE

### *Exportation*

121. Il est interdit à l'exploitant de désigner comme étant comestible un produit de viande destiné à l'exportation sauf si le produit est conforme aux exigences du pays importateur et est étiqueté conformément à l'article 122.

122. (1) Sous réserve du paragraphe (2), l'exploitant doit étiqueter un produit de viande destiné à l'exportation en conformité avec les exigences du pays importateur ou, à défaut de telles exigences, de la manière prescrite par la partie III.

(2) L'exploitant doit s'assurer que le produit de viande produit pour l'exportation comme produit de viande comestible qui n'est pas conforme aux exigences du présent règlement relatives au produit de viande destiné à être vendu, utilisé ou consommé au Canada comme produit de viande comestible porte, en plus des autres exigences d'étiquetage du présent règlement, la mention que le produit est destiné uniquement à l'exportation.

### *Importation*

123. Les normes, ainsi que les exigences d'étiquetage, applicables à un produit de viande importé sont celles qui s'appliqueraient si celui-ci était produit au Canada dans l'établissement agréé sauf que :

- a) dans le cas du produit de viande désigné comme étant comestible, autre qu'un produit de viande préparé, les morceaux de viande doivent être de taille suffisante pour en permettre une inspection appropriée;
- b) le produit de viande désigné comme étant comestible ne peut contenir de viande ni de sous-produit de viande provenant d'un verrat ou d'un porc cryptorchide;
- c) le numéro d'agrément ne peut être remplacé par un code sur le récipient hermétiquement fermé dans lequel le produit de viande est emballé;
- d) dans le cas du produit de viande désigné comme étant comestible, le produit doit porter, en remplacement de l'estampille, la marque d'inspection officielle du gouvernement du pays d'origine prescrite par les textes législatifs de ce gouvernement et attestant que le produit de viande a été inspecté;
- e) les mentions «Produit de» et «Product of», suivies du nom du pays d'origine, doivent être apposées bien en vue près de



conspicuous manner in close proximity to the identity of the meat product on the label used in connection with the meat product; and

(f) in the case of a meat product identified for use as animal food, the label shall bear the words "Plant Number" or "Numéro d'usine" followed by the number of the foreign establishment in which the meat product was prepared.

124. The importer of a meat product who has been given a notice for the removal of the meat product from Canada referred to in subsection 18(1) of the Act shall present the meat product to an inspector for verification of the removal of the meat product at the time and place of its removal.

## PART V ADMINISTRATION

### *Fees for Inspection*

125. In this Part,

"holiday" means New Year's Day, Good Friday, Easter Monday, Victoria Day, Canada Day, Labour Day, Thanksgiving Day, Christmas Day and Boxing Day; (*jour férié*)

"scheduled work shift" means a work shift agreed on by the Minister and an operator and

(a) in the case of a slaughter shift, means a work shift of not more than 8 12 hours in one day and 40 hours in one work week, excluding meal times, and

(b) in the case of a work shift other than a slaughter shift, means

(i) a work shift of not more than 8 12 hours in one day and 40 hours in one work week, excluding meal times, or

(ii) a work shift scheduled between 6:00 a.m. and 6:00 p.m.; (*période de travail établie*)

"slaughter shift" means a work shift during which the ante-mortem inspection and slaughter of animals and the post-mortem inspection of carcasses is carried out; (*période de travail sur la chaîne d'abattage*)

"work shift" means a sequence of five consecutive working periods in a work week with not more than one working period in any one day; (*période de travail*)

"work week" means a period of five consecutive days beginning on a Monday. (*semaine de travail*)

126. Where inspection of a registered establishment and the animals and meat products in the registered establishment is requested by an operator and the inspection is carried out by an inspector who is a veterinarian, a fee for the inspection is payable by the operator, within 30 days after receiving an invoice therefor, at the rate of \$41.44 for each hour that

(a) is not included in a scheduled work shift; or

(b) is on a holiday.

127. Where inspection of a registered establishment and the animals and meat products in the registered establishment is requested by an operator and the inspection is carried out by an inspector who is not a veterinarian, a fee for the inspection

la désignation du produit de viande sur l'étiquette utilisée relativement au produit;

f) dans le cas d'un produit de viande désigné comme aliment pour animaux, l'étiquette doit porter la mention «Numéro d'usine» ou «Plant Number», suivie du numéro de l'établissement étranger où le produit a été préparé.

124. L'importateur d'un produit de viande à qui un avis de retrait visé au paragraphe 18(1) de la Loi a été délivré doit présenter à l'inspecteur le produit à la date, à l'heure et au lieu où celui-ci est retiré du Canada pour que l'inspecteur en vérifie le retrait.

## PARTIE V ADMINISTRATION

### *Redevances d'inspection*

125. Les définitions qui suivent s'appliquent à la présente partie.

«jour férié» Le 1<sup>er</sup> janvier, le vendredi saint, le lundi de Pâques, le jour de Noël et le lendemain de Noël, la fête de Victoria, la fête du Canada, le premier lundi de septembre, désigné comme fête du Travail, et le jour de l'action de grâces. (*holiday*)

«période de travail» Cinq postes consécutifs dans une semaine de travail, à raison d'au plus un poste par jour. (*work shift*)

«période de travail établie» Période de travail dont sont convenus le ministre et l'exploitant et qui prévoit :

a) pour la période de travail sur la chaîne d'abattage, au plus huit heures et demie par jour et 40 heures par semaine de travail, à l'exclusion des heures de repas;

b) pour toute autre période de travail :

(i) soit au plus huit heures et demie par jour et 40 heures par semaine de travail, à l'exclusion des heures de repas,

(ii) soit l'exécution du travail entre 6 h et 18 h. (*scheduled work shift*)

«période de travail sur la chaîne d'abattage» Période de travail consacrée aux inspections *ante mortem* et à l'abattage des animaux ainsi qu'aux inspections *post mortem* des carcasses. (*slaughter shift*)

«semaine de travail» Période de cinq jours consécutifs commençant le lundi. (*work week*)

126. Lorsque l'exploitant demande l'inspection de son établissement agréé et des animaux et des produits de viande qui s'y trouvent et que l'inspection est effectuée par un inspecteur vétérinaire, l'exploitant doit payer, dans les 30 jours suivant la réception de la facture, une redevance au tarif de 41,44 \$ :

a) pour chaque heure non comprise dans la période de travail établie;

b) pour chaque heure d'un jour férié.

127. Lorsque l'exploitant demande l'inspection de son établissement agréé et des animaux et des produits de viande qui s'y trouvent et que l'inspection est effectuée par un inspecteur qui n'est pas vétérinaire, l'exploitant doit payer, dans les 30

is payable by the operator, within 30 days after receiving an invoice therefor, at the rate of \$25.51 for each hour that

- (a) is not included in a scheduled work shift; or
- (b) is on a holiday.

128. Where an operator fails to comply with the provisions of section 126 or 127, no further inspection for which a fee is payable under either of those sections shall be provided until all outstanding fees are paid in full.

#### *Inspectors*

129. A certificate of the appointment or designation of an inspector furnished to the inspector under subsection 12(3) of the Act shall

- (a) certify the person named therein as an inspector for the purposes of the Act as evidenced by the application of the Deputy Minister's signature stamp; and
- (b) set out
  - (i) the name of the person,
  - (ii) the date of the person's appointment or designation,
  - (iii) the signature and a photograph of the person, and
  - (iv) the expiry date of the certificate.

#### *Official Seals and Official Tags*

130. (1) No person shall remove or alter an official seal or official tag applied by or under the authority of an inspector unless authorized to do so by an inspector.

(2) Any food animal, meat product or other thing being held on the instructions of an inspector shall not be handled or used in any way without the permission of an inspector.

#### *Laboratory Examination*

131. (1) An operator or an importer shall, at the request of an inspector and without charge, provide the inspector, for laboratory examination, with samples of a meat product or any ingredient or additive used or to be used in the preparation of a meat product or any other material used or to be used in connection with a meat product.

(2) Reports on the results of a laboratory examination referred to in subsection (1) shall be made available, on request, to the operator or importer who provided the sample.

132. (1) Where, in the course of the inspection of a meat product or any ingredient or additive referred to in subsection 131(1), a laboratory examination is conducted on the meat product, the applicable official method registered with the Director shall be used.

(2) The Director shall provide any person, on request, with a copy of an official method referred to in subsection (1).

jours suivant la réception de la facture, une redevance au tarif de 25,51 \$ :

- a) pour chaque heure non comprise dans la période de travail établie;
- b) pour chaque heure d'un jour férié.

128. Si l'exploitant ne se conforme pas aux articles 126 ou 127, aucune autre inspection pour laquelle une redevance est payable en application de ces articles ne sera effectuée tant que les sommes dues ne sont pas acquittées.

#### *Inspecteurs*

129. Le certificat de nomination ou de désignation remis à l'inspecteur en vertu du paragraphe 12(3) de la Loi :

- a) atteste que la personne qui y est nommée est un inspecteur pour l'application de la Loi, ce dont fait foi l'apposition de l'estampille de la signature du sous-ministre;
- b) porte :
  - (i) le nom de la personne,
  - (ii) la date de sa nomination ou de sa désignation,
  - (iii) sa signature et sa photographie,
  - (iv) la date d'expiration.

#### *Témoins d'inviolabilité et étiquettes officiels*

130. (1) Il est interdit, sans l'autorisation de l'inspecteur, de modifier ou d'enlever un témoin d'inviolabilité officiel ou une étiquette officielle qui a été apposé par un inspecteur ou sur son autorisation.

(2) Aucun animal pour alimentation humaine, produit de viande ou autre objet détenu selon les instructions de l'inspecteur ne peut être manutentionné ou utilisé de quelque manière que ce soit sans l'autorisation de l'inspecteur.

#### *Examen de laboratoire*

131. (1) L'exploitant ou l'importateur doit sans frais, à la demande de l'inspecteur, fournir à ce dernier pour examen de laboratoire des échantillons d'un produit de viande ou de tout ingrédient ou additif utilisé ou devant être utilisé dans la préparation d'un produit de viande ou toute autre matière utilisée ou devant être utilisée en rapport avec un produit de viande.

(2) Les résultats de l'examen de laboratoire visé au paragraphe (1) sont communiqués, sur demande, à l'exploitant ou à l'importateur qui a fourni l'échantillon.

132. (1) Au moment de l'inspection du produit de viande, de l'ingrédient ou de l'additif alimentaire visés au paragraphe 131(1), l'examen de laboratoire du produit de viande se fait selon la méthode officielle applicable enregistrée par le directeur.

(2) Le directeur fournit, à toute personne qui en fait la demande, un exemplaire de la méthode visée au paragraphe (1).



### *Seizure and Detention*

133. Where an inspector seizes and detains a meat product or other thing pursuant to section 15 of the Act, the inspector shall attach a detention tag to that meat product or other thing in a prominent place.

134. An inspector shall, after detaining a meat product or other thing in accordance with section 133, forthwith deliver or mail a notice of detention

(a) to the person having the care or custody of the meat product or other thing at the place where it was seized and to the person having the care or custody of the meat product or other thing at the place where it is being detained;

(b) to the owner of the meat product or other thing that was seized or to the owner's agent; and

(c) where a detained meat product or other thing is removed from the place where it was seized to another place in accordance with subsection 14(2) or 15(2) of the Act, to the person having the care or custody of the meat product or other thing at that other place.

135. (1) A meat product or other thing seized and detained under section 15 of the Act shall be detained, at the owner's expense, under storage conditions appropriate to the preservation of the meat product or other thing.

(2) For the purposes of paragraph 16(1)(a) of the Act, an inspector may require that a meat product or other thing seized and detained under section 15 of the Act be presented for inspection in a registered establishment, within the time period specified therefor in the notice of detention, in order to determine whether the provisions of the Act and these Regulations have been complied with.

136. For the purposes of paragraph 16(1)(b) of the Act, the longer period after which any meat product or other thing shall not be detained is 180 days.

137. Where an inspector determines that a detained meat product or other thing conforms to the requirements of the Act and these Regulations, the inspector shall release the meat product or other thing and shall deliver or mail one copy of a notice of release to each of the persons to whom a copy of the notice of detention referred to in section 134 was delivered or mailed.

### *Saisie et rétention*

133. Lorsque l'inspecteur saisit et retient tout produit de viande ou tout autre objet en vertu de l'article 15 de la Loi, il y fixe bien en vue une étiquette de rétention.

134. Après avoir retenu un produit de viande ou un autre objet conformément à l'article 133, l'inspecteur remet ou envoie par la poste sans délai un avis de rétention aux personnes suivantes :

a) la personne qui a la garde du produit de viande ou de l'objet au lieu où la saisie a été effectuée et celle qui en a la garde au lieu où le produit de viande ou l'objet est retenu;

b) le propriétaire du produit de viande ou de l'objet saisi ou son mandataire;

c) lorsque le déplacement ou le transfert du produit de viande ou de l'objet du lieu de la saisie à un autre lieu a été autorisé en vertu des paragraphes 14(2) ou 15(2) de la Loi, la personne qui en a la garde à ce lieu.

135. (1) Le produit de viande ou autre objet saisi et retenu en vertu de l'article 15 de la Loi est retenu, aux frais du propriétaire, dans des conditions d'entreposage propres à en assurer la conservation.

(2) Pour l'application de l'alinéa 16(1)a) de la Loi, l'inspecteur peut exiger qu'un produit de viande ou autre objet saisi et retenu en vertu de l'article 15 de la Loi soit présenté pour inspection dans un établissement agréé, dans le délai précisé dans l'avis de rétention, afin de déterminer si la Loi et le présent règlement ont été observés.

136. Pour l'application de l'alinéa 16(1)b) de la Loi, le délai supérieur est de 180 jours.

137. Lorsque l'inspecteur détermine qu'un produit de viande ou autre objet retenu est conforme à la Loi et au présent règlement, il lève la saisie et remet ou envoie par la poste un avis de levée à chaque personne à qui a été remis l'avis de rétention visé à l'article 134.

## SCHEDULE I

(Sections 5 to 8, subsection 21(1), paragraph 24(c) and subsection 94(4))

### STANDARDS FOR MEAT PRODUCTS

Notes:

1. In this Schedule,  
“anti-foaming agent” means a substance authorized by the *Food and Drug Regulations* to be used in or on a meat product to suppress or prevent the formation of foam; (*agent antimousse*)  
“fresh” means, in respect of a meat product ingredient, not cooked or preserved; (*frais*)  
“preservative” means, in respect of a meat product, a preservative authorized by the *Food and Drug Regulations* to be used in or on the meat product. (*agent de conservation*)
2. For the purposes of this Schedule,  
(a) unless otherwise specified, any meat product ingredient set out in column II of an item of this Schedule may be fresh, preserved or cooked;  
(b) unless otherwise specified, the amounts set out in column V of an item of this Schedule represent percentages in the finished product;  
(c) where two or more names of meat products set out in column I of an item of this Schedule are combined and used as the name of another meat product, that meat product shall meet the standards applicable in respect of all of the meat products in that name;  
(d) where an optional treatment or process is employed that is not commonly used for a particular meat product set out in column I of an item of this Schedule, that treatment or process shall be reflected in the name of the meat product;  
(e) headmeat used in the production of headcheese and brawns may include pork scalps and snouts;  
(f) where pork skin is used as an ingredient in a prepared meat product and there are adhering to it the underlying tissues normally accompanying pork skin and having an average thickness of not less than 1.25 cm, pork skin is considered pork meat;  
(g) where comminuted boneless pork is used as an ingredient of a prepared meat product, naturally adhering skin is considered pork meat;  
(h) where pork skin is separated from meat, up to 8 per cent of pork skin may be added to the boneless, skinless, comminuted pork;  
(i) where boneless poultry is used as an ingredient of a prepared meat product, naturally adhering skin and fat are considered poultry meat;  
(j) where poultry skin is separated from the muscle tissue, poultry skin not exceeding 8 per cent of boneless poultry weight may be added, except in the case of a poultry loaf, where poultry skin not exceeding 15 per cent of boneless poultry weight may be added;

## ANNEXE I

(articles 5 à 8, paragraphe 21(1), alinéa 24c) et paragraphe 94(4))

### NORMES DES PRODUITS DE VIANDE

Notes :

1. Les définitions qui suivent s'appliquent à la présente annexe.  
«agent antimousse» Substance qui supprime ou prévient la formation de mousse et dont l'emploi dans un produit de viande ou sur celui-ci est autorisé en vertu du *Règlement sur les aliments et drogues*. (*anti-foaming agent*)  
«agent de conservation» Agent de conservation dont l'emploi dans le produit de viande ou sur celui-ci est autorisé en vertu du *Règlement sur les aliments et drogues*. (*preservative*)  
«frais» S'entend de l'ingrédient d'un produit de viande qui n'est ni cuit ni conservé. (*fresh*)
2. Pour l'application de la présente annexe :  
(a) à moins d'indication contraire, tout ingrédient d'un produit de viande mentionné à la colonne II de l'annexe peut être frais, conservé ou cuit;  
(b) à moins d'indication contraire, les quantités figurant à la colonne V de l'annexe sont exprimées en pourcentage du produit fini;  
(c) lorsque plusieurs noms de produits de viande mentionnés à la colonne I de l'annexe sont combinés et employés comme nom d'un autre produit de viande, ce dernier doit répondre à toutes les normes données pour l'ensemble de ces produits de viande;  
(d) lorsqu'un produit de viande mentionné à la colonne I de l'annexe fait l'objet d'une transformation ou d'un traitement facultatif qui n'est pas utilisé couramment pour ce produit, le nom du produit de viande doit en faire état;  
(e) la viande de tête employée dans la préparation du fromage de tête et du fromage de hure peut inclure de l'épî-crâne et des groins de porc;  
(f) la peau de porc utilisée comme ingrédient dans un produit de viande préparé est considérée comme de la viande de porc si les tissus sous-cutanés habituels y adhèrent et si ces tissus ont en moyenne au moins 1,25 cm d'épaisseur;  
(g) la peau qui adhère normalement au porc désossé haché fin utilisé comme ingrédient dans un produit de viande préparé est considérée comme de la viande de porc;  
(h) lorsque la peau de porc est séparée de la viande, elle peut être ajoutée en quantité ne dépassant pas 8 pour cent du poids du porc désossé, haché fin, sans peau;  
(i) la peau et le gras qui adhèrent normalement à la volaille désossée utilisée comme ingrédient dans un produit de viande préparé sont considérés comme de la viande de volaille;  
(j) lorsque la peau de volaille est séparée du tissu musculaire, elle peut être ajoutée en quantité ne dépassant pas 8 pour cent du poids de la volaille désossée, sauf dans le cas d'un pain de volaille auquel peut être ajoutée une quantité de peau ne dépassant pas 15 pour cent;



(k) where poultry fat is separated from the muscle tissue, poultry fat not exceeding 4 per cent of boneless poultry weight may be added;

(l) where the addition of a filler to a meat product is permitted in column III of an item of this Schedule, the addition of a seasoning, a spice, a sweetening agent, a flavour enhancer, salt and water is also permitted;

(m) where the addition of water to a meat product is permitted in column III of an item of this Schedule, the addition of ice and meat broth is also permitted;

(n) where the addition of gravy to a meat product is permitted in column II of an item of this Schedule or the addition of sauce to a meat product is permitted in column III of an item of this Schedule, the addition of water and seasoning is also permitted;

(o) where the addition of seasoning to a meat product is permitted in column III of this Schedule, the addition of salt and spice is also permitted;

(p) where the addition of seasoning to a meat product contributes more than 1 per cent protein in the finished product, the added seasoning is considered a filler;

(q) where the addition of a preservative to a meat product is permitted in column III of an item of this Schedule, the addition of sodium citrate, alcohol, a sweetening agent or any combination thereof is also permitted;

(r) where the addition of a filler to a meat product is permitted in column III of an item of this Schedule, the addition of an ingredient that is not a meat product and does not constitute a filler because it is visually distinguishable from the meat product is also permitted where the name used to describe the resulting product is descriptive of the resulting product; and

(s) where a flavouring agent is added to a meat product listed in column I of an item of this Schedule, the name and nature of that agent must be reflected in the name of the meat product.

k) lorsque le gras de volaille est séparé du tissu musculaire, il peut être ajouté en quantité ne dépassant pas 4 pour cent du poids de la volaille désossée;

l) lorsqu'il est permis d'ajouter un agent de remplissage à un produit de viande selon la colonne III de l'annexe, il est également permis d'ajouter un assaisonnement, une épice, un édulcorant, un rehausseur de saveur, du sel et de l'eau;

m) lorsqu'il est permis d'ajouter de l'eau à un produit de viande selon la colonne III de l'annexe, il est également permis d'ajouter de la glace et du bouillon gras;

n) lorsqu'il est permis d'ajouter une sauce à un produit de viande selon les colonnes II ou III de l'annexe, il est également permis d'ajouter de l'eau et un assaisonnement;

o) lorsqu'il est permis d'ajouter un assaisonnement à un produit de viande selon la colonne III de l'annexe, il est également permis d'ajouter du sel et une épice;

p) lorsqu'un assaisonnement ajouté à un produit de viande représente plus de 1 pour cent de la teneur en protéines du produit fini, l'assaisonnement est considéré comme un agent de remplissage;

q) lorsqu'il est permis d'ajouter un agent de conservation à un produit de viande selon la colonne III de l'annexe, il est également permis d'ajouter du citrate de sodium, de l'alcool, un édulcorant ou une combinaison de ceux-ci;

r) lorsqu'il est permis d'ajouter un agent de remplissage à un produit de viande selon la colonne III de l'annexe, il est également permis d'ajouter un ingrédient non carné qui ne constitue pas un agent de remplissage du fait qu'il est visiblement reconnaissable par rapport au produit de viande si le nom utilisé pour le produit de viande qui en résulte décrit ce produit;

s) lorsqu'un aromatisant est ajouté à un produit de viande mentionné à la colonne I de l'annexe, le nom du produit de viande doit indiquer le nom et la nature de cet aromatisant.

#### SCHEDULE I—Continued

STANDARDS					
	Column I	Column II	Column III	Column IV	Column V
Item	Meat Product	Meat Product Ingredient *Mandatory +Optional	Other Ingredients and Food Additives *Mandatory +Optional	Mandatory Treatments and Processes	Maximum or Minimum Permitted Amounts of Certain Contents and Other Requirements
1.	(a) Regular Ground Meat <sup>1</sup>	Fresh boneless skinless meat*	None	Comminuted	Max. 30% fat
	(b) Medium Ground Meat <sup>1</sup>	Fresh boneless skinless meat*	None	Comminuted	Max. 23% fat
	(c) Lean Ground Meat <sup>1</sup>	Fresh boneless skinless meat*	None	Comminuted	Max. 17% fat
	(d) Mechanically separated meat <sup>1</sup>	Fresh mechanically separated meat*	None	None	Min. 14% protein when sold as fresh meat product labelled for retail sale

**SCHEDULE I—Continued**

Item	STANDARDS				
	Column I	Column II	Column III	Column IV	Column V
	Meat Product	Meat Product Ingredient *Mandatory +Optional	Other Ingredients and Food Additives *Mandatory +Optional	Mandatory Treatments and Processes	Maximum or Minimum Permitted Amounts of Certain Contents and Other Requirements
2.	(a) Meat <sup>1</sup> Pattie	Fresh boneless meat*	Seasoning+	Comminuted and formed	Min. 15% meat product protein
	(b) Meat <sup>1</sup> Balls Meat <sup>1</sup> Steakette Meat <sup>1</sup> Burger Meat <sup>1</sup> Chopette Meat <sup>1</sup> Cutlette	Fresh boneless meat or fresh mechanically separated meat or both*	Filler+	Comminuted, formed and, if it contains mechanically separated meat, frozen	Min. 16% total protein Min. 11.5% meat product protein when sold as fresh meat product Min. 13% total protein when sold as fresh meat product
	(c) Meat <sup>1</sup> Balls Meat <sup>1</sup> Steakette Meat <sup>1</sup> Burger Meat <sup>1</sup> Chopette Meat <sup>1</sup> Cutlette	Boneless meat or mechanically separated meat or both*	Filler+	Comminuted, formed and cooked	Min. 13.5% meat product protein Min. 15% total protein
	(d) Flakes of meat <sup>1</sup>	Boneless meat* In the case of chicken flakes, mechanically separated chicken+	Water+ Seasoning+ Preservative+	Chunked and cooked	Min. 15% meat product protein Min. 16% total protein In the case of chicken flakes, max. 15% mechanically separated chicken
3.	(a) Sausage (ready to eat) Salami Wiener Frankfurter Bologna Pepperoni Liver Sausage Liverwurst Mortadella Salametti Cervelat	Boneless meat or meat by-product or mechanically separated meat, or any combination thereof*  If cooked, partially defatted beef or pork fatty tissue or both+	Preservative* Filler+ Lactic acid starter culture+ Glucono delta lactone+	Comminuted, cured, smoked, cooked, dried or fermented, or any combination thereof	Min. 9.5% meat product protein Min. 11% total protein Min. 25% of the meat product ingredients to be liver, calculated as fresh liver, if product name is liver sausage or liverwurst
	(b) Blood Sausage	Blood* Boneless meat, meat by-product or mechanically separated meat, or any combination thereof+	Preservative+ Filler+	Comminuted and cooked	Min. 9.5% meat product protein Min. 11% total protein
	(c) Black Pudding Blood Pudding	Blood* Boneless meat, meat by-product or mechanically separated meat, or any combination thereof+	Preservative+ Filler+ Gelling agent <sup>3</sup> +	Comminuted and cooked	Min. 9.5% meat product protein Min. 11% total protein
	(d) Blood and Tongue Sausage	Blood* Boneless tongue* Boneless meat, meat by-product or mechanically separated meat, or any combination thereof+	Filler+ Preservative+	Comminuted and cooked	Min. 9.5% meat product protein Min. 11% total protein
	(e) Sausage Breakfast Sausage Dinner Sausage Sausage Meat <sup>1</sup>	Fresh boneless meat, fresh meat by-product or fresh mechanically separated meat, or any combination thereof*	Filler+	Comminuted and, if it contains mechanically separated meat, frozen	Min. 7.5% meat product protein when sold as fresh meat product Min. 9% total protein when sold as fresh meat product
	(f) Preserved Sausage <sup>4</sup> or (if sodium or potassium	Fresh or preserved boneless meat or meat by-product, or any combination thereof*	Preservative* Filler+	Comminuted and preserved	Min. 7.5% meat product protein when sold as raw meat product Min. 9% total protein



**SCHEDULE I—Continued**

STANDARDS					
	Column I	Column II	Column III	Column IV	Column V
Item	Meat Product	Meat Product Ingredient *Mandatory +Optional	Other Ingredients and Food Additives *Mandatory +Optional	Mandatory Treatments and Processes	Maximum or Minimum Permitted Amounts of Certain Contents and Other Requirements
					when sold as raw meat product
4.	nitrite or both added) Cured Sausage <sup>4</sup> Potted Meat <sup>1</sup> Meat <sup>1</sup> Paste Meat <sup>1</sup> Spread Meat <sup>1</sup> Paté	Boneless meat, meat by-product or mechanically separated meat, or any combination thereof*	Filler+ Preservative+ Gelling agent <sup>3</sup> +	Comminuted and cooked	Min. 7.5% meat product protein Min. 9% total protein
5.	Liver Paste Liver Spread Paté de Foie	Liver* Boneless meat* Fatty tissue+	Preservative* Filler+ Gelling agent <sup>3</sup> +	Comminuted and cooked	Min. 7.5% meat product protein Min. 9% total meat protein Min. 25% of the meat product ingredients to be liver, calculated as fresh liver, except where packaged as shelf stable product in a hermetically sealed container, min. 22% to be liver Min. 9.5% meat product protein Min. 11% total protein In the case of chicken loaf, max. 15% chicken <sup>2</sup> skin
6.	Meat <sup>1</sup> Loaf Meat <sup>1</sup> Lunch Luncheon Meat <sup>1</sup>	Boneless meat, meat by-product or mechanically separated meat, or any combination thereof* Partially defatted beef or pork fatty tissue or both+ If boneless meat is chicken <sup>2</sup> , chicken <sup>2</sup> skin+ Boneless ham* Ham fatty tissue+	Preservative* Filler+ Gelling agent <sup>3</sup> +	Comminuted, cured and cooked	
7.	Chopped Ham		Preservative* Water+ Seasoning+ Gelling agent <sup>3</sup> +	Comminuted, cured and cooked	Min. 15% meat product protein Min. 16% total protein
8.	Corned Beef	Coarsely cut, pre-cooked, boneless beef or a mixture of coarsely cut, pre-cooked boneless beef and fresh boneless beef* (fresh beef not to exceed 5%)	Salt* Preservative* Water+ Seasoning+ Phosphates+	Cooked and cured	Min. 21% total protein when enclosed in a hermetically sealed container
9.	(a) Bacon	Boneless pork belly*	Salt* Preservative* Water+ Seasoning+ Phosphates+	Cured	None
	(b) Back Bacon	Boneless pork loin*	Salt* Preservative* Water+ Seasoning+ Phosphates+	Cured and smoked, with an internal temperature during smoking of not less than 58°C	None
10.	(a) Chicken <sup>2</sup> Roll	Boneless chicken <sup>2</sup> meat*	Filler+ Preservative+ Gelling agent <sup>3</sup> +	Cooked and formed	Min. 15% meat product protein Min. 16% total protein Max. 16% emulsion
	(b) Whole Chicken <sup>2</sup> with Broth	Dressed chicken <sup>2</sup> carcass* Broth*	If boneless chicken <sup>2</sup> cuts are cured, Phosphates+ Water+ Seasoning+ Gelling agent <sup>3</sup> +	Cooked	Min. 50% of declared net quantity dressed chicken <sup>2</sup> carcass when enclosed in a hermetically sealed container

SCHEDULE I—Continued

		STANDARDS			
	Column I	Column II	Column III	Column IV	Column V
Item	Meat Product	Meat Product Ingredient *Mandatory +Optional	Other Ingredients and Food Additives *Mandatory +Optional	Mandatory Treatments and Processes	Maximum or Minimum Permitted Amounts of Certain Contents and Other Requirements
	(c) Boneless Chicken <sup>2</sup>	Boneless skinless chicken <sup>2</sup> *	Water+ Seasoning+ Gelling agent <sup>3</sup> +	Cooked	Min. 50% chicken <sup>2</sup> meat when enclosed in a hermetically sealed container
11.	(a) Meat <sup>1</sup> Pie	Boneless meat* Gravy+	Pastry crust* Filler+ Preservative+ Vegetables+	Cooked (except for the crust)	Min. 20% of the filling to be meat, calculated as fresh meat
	(b) Beef Steak and Kidney Pie Beef Steak and Kidney Pudding	Boneless beef* Beef kidney* Gravy+	Pastry crust* Filler+ Vegetables+	Cooked (except for the crust)	Min. 30% of the filling to be meat product, calculated as fresh meat product
	(c) Tourtière	Boneless beef, veal or pork, or any combination thereof*	Pastry crust* Filler+ Potatoes+	Cooked (except for the crust)	Min. 11.5% meat product protein
12.	(a) Creton	Boneless pork* Pork fatty tissue+	Filler+	Comminuted and cooked	Min. 13% total protein Min. 11.5% meat product protein
	(b) Country-Style Creton	Boneless pork* Pork fatty tissue+	Water+ Seasoning+	Comminuted and cooked	Min. 13% total protein Min. 12% meat product protein Min. 13% total protein
13.	(a) Headcheese	Boneless headmeat* Boneless meat other than headmeat or meat by-product or both+	Water+ Seasoning+ Preservative+ Gelling agent <sup>3</sup> +	Comminuted and cooked	Min. 50% of the meat product ingredients to be headmeat
	(b) Brawn	Boneless headmeat* Boneless meat other than headmeat or meat by-product or both+	Water+ Seasoning+ Preservative+ Gelling agent <sup>3</sup> +	Comminuted and cooked	None
14.	(a) Wieners and Beans Wieners with Beans	Wieners*	Beans* Sauce+	Cooked	Min. 25% Wieners
	(b) Beans and Wieners Beans with Wieners	Wieners*	Beans* Sauce+	Cooked	Min. 10% Wieners
15.	Chili con Carne	Boneless meat or mechanically separated meat or both* Gravy+	Chili* Filler+ Beans+	Comminuted and cooked	Min. 20% of the meat product ingredient calculated as raw ingredient Mechanically separated meat to contain min. 14% protein calculated as raw ingredient
16.	(a) Stew <sup>1</sup>	Boneless meat* Gravy+	Vegetables*	Cooked	Min. 20% meat calculated as raw ingredient Min. 30% vegetables calculated as raw ingredients
	(b) Irish Stew	Boneless meat consisting of beef, mutton or lamb, or any combination thereof* Gravy+	Vegetables*	Cooked	Min. 20% meat calculated as raw ingredient Min. 30% vegetables calculated as raw ingredients
	(c) Vegetable Stew with Meat <sup>1</sup>	Boneless meat* Gravy+	Vegetables*	Cooked	Min. 12% meat calculated as raw ingredient Min. 38% vegetables calculated as raw ingredients
	(d) Meat <sup>1</sup> Dinner Meat <sup>1</sup> Bourguignon Meat <sup>1</sup> Goulash and other Specialty Meat <sup>1</sup> Stew Products	Boneless meat* Gravy+	Vegetables*	Cooked	Min. 25% meat calculated as raw ingredient Min. 55% meat and vegetables calculated as raw ingredients



SCHEDULE I—Continued

STANDARDS					
	Column I	Column II	Column III	Column IV	Column V
Item	Meat Product	Meat Product Ingredient *Mandatory +Optional	Other Ingredients and Food Additives *Mandatory +Optional	Mandatory Treatments and Processes	Maximum or Minimum Permitted Amounts of Certain Contents and Other Requirements
17.	(a) Meat <sup>1</sup> Ball Stew	Meat balls* Gravy+	Vegetables*	Cooked	Min. 22% meat balls calculated as raw ingredients Min. 30% vegetables calculated as raw ingredients
	(b) Meat <sup>1</sup> Balls and Gravy	Meat balls* Gravy*	None	Cooked	Min. 50% meat balls calculated as raw ingredients
18.	(a) Lard	Fresh pork fatty tissue*	Preservative+	Rendered	Relative density of not less than 0.894 and not more than 0.906, calculated with the lard at 40°C and water at 20°C (40°C/water at 20°C). Refractive index of not less than 1.448 and not more than 1.461, calculated using the sodium D-line as the light source and with the lard at 40°C. A titre of not less than 32°C and not more than 45°C. Saponification value of not less than 192 and not more than 203, expressed as milligrams potassium hydroxide per gram of fat. Iodine value of not less than 45 and not more than 70, calculated using the Wijs test. Unsaponifiable matter content of not more than 12 g per kilo- gram. Acid value of not more than 2.5 mg potassium hydroxide per gram of fat. Peroxide value of not more than 16 milliequiva- lents peroxide oxygen per kilo- gram of fat. Max. 1% substances resulting from the rendering process, other than fatty acids and fat. As in (a) above, except Iodine value of not less than 45 and not more than 65
	(b) Leaf Lard	Fresh abdominal fatty tissue of swine, excluding fatty tissues adhering to intestines*	Preservative+	Rendered at a moderately high temperature	
19.	Suet	Fresh fatty tissues from the omentum and kidney region of bovines*	Cereal+ Salt+	None	Relative density of not less than 0.893 and not more than 0.898, calculated with the suet at 40°C and water at 20°C (40°C/water at 20°C). Refractive index of not less than 1.448 and not more than 1.460, calculated using the sodium D- line as the light source and with the suet at 40°C. A titre of not less than 42.5°C and not more than 47°C. Saponification value of not less than 190 and not more than 200, expressed as milligrams of potassium hydroxide per gram of fat. Iodine value of not less than 32 and not more than 47, calculated using the Wijs test. Unsaponifiable matter content

# SCHEDULE I—Concluded

		STANDARDS			
Column I		Column II	Column III	Column IV	Column V
Item	Meat Product	Meat Product Ingredient *Mandatory +Optional	Other Ingredients and Food Additives *Mandatory +Optional	Mandatory Treatments and Processes	Maximum or Minimum Permitted Amounts of Certain Contents and Other Requirements
20.	Tallow	Fresh beef or mutton fatty tissues or both*	Preservative+	Rendered	of not more than 10 g per kilogram. Acid value of not more than 2.0 mg potassium hydroxide per gram of fat. Peroxide value of not more than 10 milliequivalents peroxide oxygen per kilogram of fat. When in comminuted form, 3% cereal and max. 1% salt. None
21.	Shortening other than butter or lard	Animal or vegetable fat or oil or a combination thereof*	Preservative+ Anti-foaming agent+ Stearyl monoglyceridyl citrate+ Monoglycerides or a combination of monoglycerides and diglycerides of fat forming acids+ Lactylated monoglycerides or a combination of lactylated monoglycerides and lactylated diglycerides of fat forming acids+ Sorbitan tristearate+	None	Monoglycerides max. 10% monoglycerides and diglycerides, whether lactylated or not, max. 20% of weight of shortening. Lactylated monoglycerides and lactylated diglycerides max. 8% of weight of shortening

## Key to Schedule

<sup>1</sup> Or naming the animal species or cut of an animal species

<sup>2</sup> Or turkey, duck, goose or other poultry, as the case may be

<sup>3</sup> Up to 0.25% may be added without reflecting such an addition in the name of the product

<sup>4</sup> "Ready to cook", "uncooked" or an equivalent term that indicates that the sausage requires cooking before consumption

## ANNEXE I (suite)

		NORMES			
Colonne I		Colonne II	Colonne III	Colonne IV	Colonne V
Article	Produit de viande	Ingrédients de produit de viande : *obligatoires +facultatifs	Autres ingrédients ou additifs alimentaires : *obligatoires +facultatifs	Traitements et transformations obligatoires	Quantité maximale ou minimale permise de certains éléments et autres exigences
1.	a) Viande <sup>1</sup> hachée ordinaire	Viande désossée fraîche sans peau*	Aucun	Haché fin	Gras : au plus 30 %
	b) Viande <sup>1</sup> hachée mi-maigre	Viande désossée fraîche sans peau*	Aucun	Haché fin	Gras : au plus 23 %
	c) Viande <sup>1</sup> hachée maigre	Viande désossée fraîche sans peau*	Aucun	Haché fin	Gras : au plus 17 %



# ANNEXE I (suite)

## NORMES

Article	Colonne I Produit de viande	Colonne II Ingrédients de produit de viande : *obligatoires + facultatifs	Colonne III Autres ingrédients ou additifs alimentaires : *obligatoires + facultatifs	Colonne IV Traitements et transformations obligatoires	Colonne V Quantité maximale ou minimale permise de certains éléments et autres exigences
	d) Viande <sup>1</sup> séparée mécaniquement	Viande fraîche séparée mécaniquement*	Aucun	Aucun	Protéines : au moins 14 %, lorsque vendu comme produit de viande frais étiqueté pour la vente au détail
2.	a) Galette de viande <sup>1</sup> hachée	Viande désossée fraîche*	Assaisonnement+	Haché fin et formé	Protéines de produit de viande : au moins 15 % Protéines totales : au moins 16 %
	b) Boulette de viande <sup>1</sup> Steakette de viande <sup>1</sup> Burger de viande <sup>1</sup> Chopette de viande <sup>1</sup> Escalope de viande <sup>1</sup> (non cuit)	Viande désossée fraîche ou viande fraîche séparée mécaniquement ou les deux*	Agent de remplissage+	Haché fin formé et, s'il contient de la viande séparée mécaniquement, congelé	Protéines de produit de viande : au moins 11,5 % Protéines totales : au moins 13 %
	c) Boulette de viande <sup>1</sup> Steakette de viande <sup>1</sup> Burger de viande <sup>1</sup> Chopette de viande <sup>1</sup> Escalopette de viande <sup>1</sup> (cuit)	Viande désossée ou viande séparée mécaniquement ou les deux*	Agent de remplissage+	Haché fin, formé et cuit	Protéines de produit de viande : au moins 13,5 % Protéines totales : au moins 15 %
	d) Flocons de viande <sup>1</sup>	Viande désossée* Dans le cas de flocons de poulet, poulet séparé mécaniquement+	Eau+ Assaisonnement+ Agent de conservation+	Morcelé et cuit	Protéines de produit de viande : au moins 15 % Protéines totales : au moins 16 % Dans le cas de flocons de poulet : au plus 15 % de poulet séparé mécaniquement
3.	a) Saucisson Salami Saucisse fumée Saucisse de Francfort Bologne Pepperoni Saucisson de foie Liverwurst Mortadelle Salametti Cervelas	Viande désossée, sous-produit de viande ou viande séparée mécaniquement, ou toute combinaison de ceux-ci* S'ils sont cuits, tissus adipeux de porc ou de boeuf, ou des deux, partiellement dégraissés+	Agent de conservation* Agent de remplissage+ Levain lactique+ Glucono-delta-lactone+	Haché fin, saumuré, fumé, cuit, déshydraté ou fermenté, ou toute combinaison de ces traitements	Protéines de produit de viande : au moins 9,5 % Protéines totales : au moins 11 % Si le nom du produit est saucisson de foie ou liverwurst, le produit de viande doit être composé d'au moins 25 % de foie calculé à l'état frais
	b) Boudin	Sang* Viande désossée, sous-produit de viande ou viande séparée mécaniquement, ou toute combinaison de ceux-ci+	Agent de conservation+ Agent de remplissage+	Haché fin et cuit	Protéines de produit de viande : au moins 9,5 % Protéines totales : au moins 11 %

# ANNEXE I (suite)

NORMES					
	Colonne I	Colonne II	Colonne III	Colonne IV	Colonne V
Article	Produit de viande	Ingrédients de produit de viande : *obligatoires +facultatifs	Autres ingrédients ou additifs alimentaires : *obligatoires +facultatifs	Traitements et transformations obligatoires	Quantité maximale ou minimale permise de certains éléments et autres exigences
c)	Boudin noir	Sang* Viande désossée, sous-produit de viande ou viande séparée mécaniquement, ou toute combinaison de ceux-ci+	Agent de conservation+ Agent de remplissage+ Agent gélifiant <sup>3</sup> +	Haché fin et cuit	Protéines de produit de viande : au moins 9,5 % Protéines totales : au moins 11 %
d)	Boudin de langue	Sang* Langue désossée* Viande désossée, sous-produit de viande ou viande séparée mécaniquement, ou toute combinaison de ceux-ci+	Agent de remplissage+ Agent de conservation+	Haché fin et cuit	Protéines de produit de viande : au moins 9,5 % Protéines totales : au moins 11 %
e)	Saucisse Saucisse à déjeuner Saucisse à dîner Viande <sup>1</sup> à saucisse Chair à saucisse	Viande désossée fraîche, sous-produit de viande fraîche ou viande fraîche séparée mécaniquement, ou toute combinaison de ceux-ci*	Agent de remplissage+	Haché fin et, s'il contient de la viande séparée mécaniquement, congelé	Protéines de produit de viande : au moins 7,5 %, lorsque vendu comme produit de viande frais Protéines totales : au moins 9 %, lorsque vendu comme produit de viande frais
f)	Saucisse conservée <sup>4</sup> ou, si du nitrite de sodium ou de potassium ou les deux sont ajoutés, saucisse saumurée <sup>4</sup>	Viande désossée fraîche ou conservée ou sous-produit de viande fraîche ou conservée, ou toute combinaison de ceux-ci*	Agent de conservation* Agent de remplissage+	Haché fin et conservé	Protéines de produit de viande : au moins 7,5 %, lorsque vendu comme produit de viande cru Protéines totales : au moins 9 %, lorsque vendu comme produit de viande cru
4.	Terrine de viande <sup>1</sup> Viande <sup>1</sup> à tartiner Pâté de viande <sup>1</sup>	Viande désossée, sous-produit de viande ou viande séparée mécaniquement, ou toute combinaison de ceux-ci*	Agent de remplissage+ Agent de conservation+ Agent gélifiant <sup>3</sup> +	Haché fin et cuit	Protéines de produit de viande : au moins 7,5 % Protéines totales : au moins 9 %
5.	Foie à tartiner Pâté de foie	Foie* Viande désossée* Tissus adipeux+	Agent de conservation* Agent de remplissage+ Agent gélifiant <sup>3</sup> +	Haché fin et cuit	Protéines de produit de viande : au moins 7,5 % Protéines totales : au moins 9 % Le produit de viande doit être composé d'au moins 25 % de foie calculé à l'état frais ou, s'il s'agit d'un produit non périssable emballé dans un récipient hermétiquement fermé, d'au moins 22 % de foie
6.	Pain de viande <sup>1</sup> Viande <sup>1</sup> à lunch	Viande désossée, sous-produit de viande ou viande	Agent de conservation* Agent de	Haché fin, cuit et saumuré	Protéines de produit de viande : au moins 9,5 % Protéines totales : au moins 11 % moins 22 % de foie



# ANNEXE I (suite)

NORMES					
	Colonne I	Colonne II	Colonne III	Colonne IV	Colonne V
Article	Produit de viande	Ingrédients de produit de viande : *obligatoires + facultatifs	Autres ingrédients ou additifs alimentaires : *obligatoires + facultatifs	Traitements et transformations obligatoires	Quantité maximale ou minimale permise de certains éléments et autres exigences
		séparée mécaniquement, ou toute combinaison de ceux-ci* Tissus adipeux de porc ou de bœuf, ou des deux, partiellement dégraissés+ Si la viande désossée est du poulet <sup>2</sup> , peau de poulet <sup>2</sup> + Jambon désossé* Tissu adipeux de jambon+	remplissage+ Agent gélifiant <sup>3</sup> +		Dans le cas du pain de viande de poulet, au plus 15 % de peau de poulet <sup>2</sup>
7.	Jambon haché		Agent de conservation* Eau+ Assaisonnement+ Agent gélifiant <sup>3</sup> +	Haché fin, saumuré et cuit	Protéines de produit de viande : au moins 15 % Protéines totales : au moins 16 %
8.	Bœuf salé (emballé dans un récipient hermétiquement fermé)	Bœuf désossé haché grossièrement et précuit ou mélange de bœuf désossé haché grossièrement et précuit et de bœuf désossé frais* (bœuf frais n'excédant pas 5 %) Flanc de porc désossé*	Sel* Agent de conservation* Eau+ Assaisonnement+ Phosphates+	Cuit et saumuré	Protéines de produit de viande : au moins 21 %
9.	a) Bacon		Sel* Agent de conservation* Eau+ Assaisonnement+ Phosphates+	Saumuré	Aucune
	b) Bacon de dos	Longe de porc désossée*	Sel* Agent de conservation* Eau+ Assaisonnement+ Phosphates+	Saumuré et fumé, la température interne durant le fumage devant atteindre au moins 58°C	Aucune
10.	a) Roulé de poulet <sup>2</sup>	Viande de poulet <sup>2</sup> désossée*	Agent de remplissage+ Agent de conservation+ Agent gélifiant <sup>3</sup> +	Cuit et formé	Protéines de produit de viande : au moins 15 % Protéines totales : au moins 16 % Émulsion : au plus 16 %
	b) Poulet <sup>2</sup> entier avec bouillon (dans un récipient hermétiquement fermé)	Carcasse de poulet <sup>2</sup> habillée* Bouillon*	Si les coupes de poulet <sup>2</sup> désossé sont saumurées, phosphates+ Eau+ Assaisonnement+ Agent gélifiant <sup>3</sup> +	Cuit	Quantité nette déclarée en carcasse de poulet <sup>2</sup> habillée : au moins 50 %

# ANNEXE I (suite)

NORMES					
Colonne I		Colonne II	Colonne III	Colonne IV	Colonne V
Article	Produit de viande	Ingrédients de produit de viande : *obligatoires +facultatifs	Autres ingrédients ou additifs alimentaires : *obligatoires +facultatifs	Traitements et transformations obligatoires	Quantité maximale ou minimale permise de certains éléments et autres exigences
11.	c) Poulet <sup>2</sup> désossé (dans un récipient hermétiquement fermé)	Viande de poulet <sup>2</sup> désossée sans peau*	Eau+ Assaisonnement+ Agent gélifiant <sup>3</sup> +	Cuit	Viande de poulet <sup>2</sup> : au moins 50 %
	a) Pâté de viande <sup>1</sup> en croûte	Viande désossée* Sauce+	Croûte de pâtisserie* Agent de remplissage+ Agent de conservation+ Légumes+ Croûte de pâtisserie* Agent de remplissage+ Légumes+ Croûte de pâtisserie* Agent de remplissage+ Pommes de terre+	Cuit (sauf la croûte)	La garniture doit être composée d'au moins 20 % de viande calculée comme viande fraîche
	b) Pâté au bifteck et rognon	Boeuf désossé* Rognon de boeuf* Sauce+	Croûte de pâtisserie* Agent de remplissage+ Légumes+ Croûte de pâtisserie* Agent de remplissage+ Légumes+ Croûte de pâtisserie* Agent de remplissage+ Pommes de terre+	Cuit (sauf la croûte)	La garniture doit être composée d'au moins 30 % de produit de viande calculé comme produit de viande frais
12.	c) Tourtière	Viande désossée de bœuf, de veau ou de porc, ou toute combinaison de ceux-ci* Porc désossé* Tissus adipeux de porc+	Croûte de pâtisserie* Agent de remplissage+ Pommes de terre+	Cuit (sauf la croûte)	Protéines de produit de viande : au moins 11,5 % Protéines totales : au moins 13 %
	a) Cretons	Porc désossé* Tissus adipeux de porc+	Agent de remplissage+	Haché fin et cuit	Protéines de produit de viande : au moins 11,5 % Protéines totales : au moins 13 %
13.	b) Cretons de campagne	Porc désossé* Tissus adipeux de porc+	Eau+ Assaisonnement+	Haché fin et cuit	Protéines de produit de viande : au moins 12 % Protéines totales : au moins 13 %
	a) Fromage de tête Tête fromagée Tête en fromage	Viande de tête désossée* Viande désossée, autre que la viande de tête, ou sous-produit de viande, ou les deux+ Viande de tête désossée* Viande désossée, autre que la viande de tête, ou sous-produit de viande, ou les deux+ Saucisses fumées*	Eau+ Assaisonnement+ Agent de conservation+ Agent gélifiant <sup>3</sup> +	Haché fin et cuit	Viande de tête : au moins 50 % des ingrédients de produit de viande
14.	b) Fromage de hure Fromage de porc	Viande de tête désossée* Viande désossée, autre que la viande de tête, ou sous-produit de viande, ou les deux+ Saucisses fumées*	Eau+ Assaisonnement+ Agent de conservation+ Agent gélifiant <sup>3</sup> +	Haché fin et cuit	Aucune
	a) Saucisses fumées et haricots Saucisses fumées avec haricots	Saucisses fumées*	Haricots* Sauce+	Cuit	Saucisses fumées : au moins 25 %
	b) Haricots et saucisses fumées Haricots avec saucisses fumées	Saucisses fumées*	Haricots* Sauce+	Cuit	Saucisses fumées : au moins 10 %



# ANNEXE I (suite)

NORMES					
Colonne I		Colonne II	Colonne III	Colonne IV	Colonne V
Article	Produit de viande	Ingrédients de produit de viande : *obligatoires +facultatifs	Autres ingrédients ou additifs alimentaires : *obligatoires +facultatifs	Traitements et transformations obligatoires	Quantité maximale ou minimale permise de certains éléments et autres exigences
15.	Chili con carne	Viande désossée ou viande séparée mécaniquement ou les deux* Sauce+	Chili* Agent de remplissage+ Haricots+	Haché fin et cuit	Ingrédient de produit de viande calculé comme ingrédient cru : au moins 20 % Viande séparée mécaniquement : au moins 14 % de protéines
16.	a) Ragoût de viande <sup>1</sup>	Viande désossée* Sauce+	Légumes*	Cuit	Viande calculée comme ingrédient cru : au moins 20 % Légumes calculés comme ingrédients crus : au moins 30 % Viande calculée comme ingrédient cru : au moins 20 % Légumes calculés comme ingrédients crus : au moins 30 %
	b) Ragoût irlandais	Viande désossée de bœuf, de mouton ou d'agneau, ou toute combinaison de ceux-ci* Sauce+	Légumes*	Cuit	Viande calculée comme ingrédient cru : au moins 12 % Légumes calculés comme ingrédients crus : au moins 38 % Viande calculée comme ingrédient cru : au moins 25 % Viande et légumes calculés comme ingrédients crus : au moins 55 %
	c) Ragoût de légumes avec viande <sup>1</sup>	Viande désossée* Sauce+	Légumes*	Cuit	
	d) Dîner de viande <sup>1</sup> Bourguignon de viande <sup>1</sup> Goulash de viande <sup>1</sup> et autres produits spéciaux en ragoût	Viande désossée* Sauce+	Légumes*	Cuit	
17.	a) Boulettes de viande <sup>1</sup> avec légumes en sauce	Boulettes de viande* Sauce+	Légumes*	Cuit	Boulettes de viande calculées comme ingrédient cru : au moins 22 % Légumes calculés comme ingrédients crus : au moins 30 % Boulettes de viande calculées comme ingrédients crus : au moins 50 %
	b) Boulettes de viande <sup>1</sup> avec sauce	Boulettes de viande* Sauce*	Aucun	Cuit	
18.	a) Saindoux	Tissus adipeux frais de porc*	Agent de conservation+	Fondu	Densité relative, calculée lorsque le saindoux est à 40°C et l'eau à 20°C (40°C/eau à 20°C), d'au moins 0,894 et d'au plus 0,906. Indice de réfraction, en utilisant la raie D du sodium comme source lumineuse et le saindoux étant à 40°C, d'au moins 1,448 et d'au plus 1,461. Titrage d'au moins 32°C et d'au plus 45°C. Indice de saponification, exprimé en milligrammes d'hydroxyde de potassium par gramme de matières grasses, d'au moins 192 et d'au plus 203. Indice d'iode, en utilisant l'épreuve de Wijs, d'au moins 45 et d'au plus 70. Teneur en substances insaponifiables d'au plus 12 g/kg. Indice d'acidité d'au plus 2,5 mg d'hydroxyde de potassium par gramme de

# ANNEXE I (suite)

NORMES					
	Colonne I	Colonne II	Colonne III	Colonne IV	Colonne V
Article	Produit de viande	Ingrédients de produit de viande : *obligatoires +facultatifs	Autres ingrédients ou additifs alimentaires : *obligatoires +facultatifs	Traitements et transformations obligatoires	Quantité maximale ou minimale permise de certains éléments et autres exigences
	b) Saindoux de panne	Tissus adipeux frais provenant de l'abdomen de porc sauf ceux qui adhèrent aux intestins*	Agent de conservation+	Fondu à température modérée	matières grasses. Indice de peroxyde d'au plus 16 milliéquivalents d'oxygène de peroxyde par kilogramme de matières grasses. Au plus 1% de substances provenant de la fonte de lard, autres que des acides gras ou des matières grasses Mêmes limites qu'à l'alinéa a), à l'exception de l'indice d'iode qui est d'au moins 45 et d'au plus 65
19.	Suif	Tissus adipeux frais provenant de la région lombaire et du gras de coiffe de bovins*	Céréales+ Sel+	Aucune	Densité relative, calculée lorsque le suif est à 40°C et l'eau à 20°C (40°C/eau à 20°C, d'au moins 0,893 et d'au plus 0,898. Indice de réfraction, en utilisant la raie D du sodium comme source lumineuse et le suif étant à 40°C, d'au moins 1,448 et d'au plus 1,460. Titrage d'au moins 42,5°C et d'au plus 47°C. Indice de saponification, exprimé en milligrammes d'hydroxyde de potassium par gramme de matières grasses, d'au moins 190 et d'au plus 200. Indice d'iode, en utilisant l'épreuve de Wijs, d'au moins 32 et d'au plus 47. Teneur en substances insaponifiables d'au plus 10 g/kg. Indice d'acidité d'au plus 2 mg d'hydroxyde de potassium par gramme de matières grasses. Indice de peroxyde d'au plus 10 milliéquivalents d'oxygène de peroxyde par kilogramme de matières grasses. Suif haché fin : au plus 3 % de céréales et au plus 1 % de sel Aucune
20.	Tallow Graisse fondue de ...	Tissus adipeux frais de bœuf ou de mouton ou des deux*	Agent de conservation+	Fondu	
21.	Shortening autre que beurre ou lard	Gras ou huile d'origine animale ou végétale, ou toute combinaison de ceux-ci+	Agent de conservation+ Agent antimousse+ Monoglycéridylcitrate de stéaryle+ Monoglycérides, ou un mélange de monoglycérides et de diglycérides	Aucune	Monoglycérides : au plus 10 % Monoglycérides et diglycérides, lactylés ou non : au plus 20 % du poids du shortening Monoglycérides et diglycérides lactylés : au plus 8 % du poids du shortening



# ANNEXE I (fin)

NORMES					
Colonne I		Colonne II	Colonne III	Colonne IV	Colonne V
Article	Produit de viande	Ingrédients de produit de viande : *obligatoires +facultatifs	Autres ingrédients ou additifs alimentaires : *obligatoires +facultatifs	Traitements et transformations obligatoires	Quantité maximale ou minimale permise de certains éléments et autres exigences
			des acides lipogènes+ Monoglycérides lactylées ou une combinaison de monoglycérides et de diglycérides lactylées des acides lipogènes+ Tristéarate de sorbitan+		

## Légende :

<sup>1</sup> Le mot «viande» peut être remplacé par le nom de l'espèce d'animal ou la coupe de l'espèce de l'animal.

<sup>2</sup> S'applique également au dindon, au canard, à l'oie ou à toute autre volaille.

<sup>3</sup> Jusqu'à 0,25 % peut être ajouté sans qu'il en soit fait état dans le nom du produit.

<sup>4</sup> Ajouter «Prêt à cuire», «Non cuit» ou un terme équivalent qui indique que la saucisse doit être cuite avant d'être consommée.

## SCHEDULE II (Section 90)

### PERMITTED WEIGHTS FOR PREPACKAGED MEAT PRODUCTS

Item	Column I Meat Product	Column II Permitted Weights
1.	Sliced bacon	From 1 to 100 g in increments of 1 g, 250 g, 500 g, 1.0 kg, 1.5 kg, 2.0 kg, over 2 kg in whole kilograms
2.	Sliced ready to eat meat products	From 1 to 100 g in increments of 1 g, 125 g, 175 g, 250 g, 375 g, 500 g, 1.0 kg, 1.5 kg, 2.0 kg, over 2 kg in whole kilograms
3.	Unpreserved sausages and sausage meat	From 1 to 100 g in increments of 1 g, 250 g, 375 g, 500 g, 750 g, 1.0 kg, 1.5 kg, 2.0 kg, over 2 kg in whole kilograms
4.	Smoked or cooked sausages other than wieners	From 1 to 100 g in increments of 1 g, 125 g, 175 g, 250 g, 300 g, 375 g, 500 g, 600 g, 750 g, 1.0 kg, 1.5 kg, 2.0 kg, over 2 kg in whole kilograms
5.	Wieners	From 1 to 100 g in increments of 1 g, 225 g, 300 g, 375 g, 450 g, 500 g, 675 g, 900 g, 1.0 kg, 1.5 kg, 2.0 kg, over 2 kg in whole kilograms
6.	Potted meat product	From 1 to 100 g in increments of 1 g, 150 g, 200 g, 250 g, 300 g, 375 g, 400 g, 500 g, 600 g, 700 g, 900 g, 1.0 kg, 1.5 kg, 2.0 kg, over 2 kg in whole kilograms

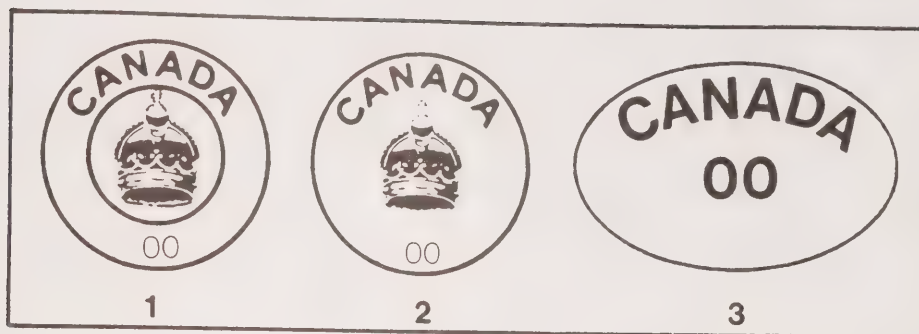
## ANNEXE II (article 90)

### POIDS AUTORISÉS POUR LES PRODUITS DE VIANDE PRÉEMBALLÉS

Article	Colonne I Produit de viande	Colonne II Poids autorisés
1.	Bacon tranché	De 1 g à 100 g, par tranche de 1 g, 250 g, 500 g, 1 kg, 1,5 kg et, pour 2 kg et plus, par tranche de 1 kg
2.	Produits de viande tranchés prêts-à-manger	De 1 g à 100 g, par tranche de 1 g, 125 g, 175 g, 250 g, 375 g, 500 g, 1 kg, 1,5 kg et, pour 2 kg et plus, par tranche de 1 kg
3.	Saucisses non conservées et chair à saucisse	De 1 g à 100 g, par tranche de 1 g, 250 g, 375 g, 500 g, 750 g, 1 kg, 1,5 kg et, pour 2 kg et plus, par tranche de 1 kg
4.	Saucissons fumés ou cuits, autres que saucisses fumées	De 1 g à 100 g, par tranche de 1 g, 125 g, 175 g, 250 g, 300 g, 375 g, 500 g, 600 g, 750 g, 1 kg, 1,5 kg et, pour 2 kg et plus, par tranche de 1 kg
5.	Saucisses fumées	De 1 g à 100 g, par tranche de 1 g, 225 g, 300 g, 375 g, 450 g, 500 g, 675 g, 900 g, 1 kg, 1,5 kg et, pour 2 kg et plus, par tranche de 1 kg
6.	Terrines de produit de viande	De 1 g à 100 g, par tranche de 1 g, 150 g, 200 g, 250 g, 300 g, 375 g, 400 g, 500 g, 600 g, 700 g, 900 g, 1 kg, 1,5 kg et, pour 2 kg et plus, par tranche de 1 kg

SCHEDULE III  
(Section 93)

MEAT INSPECTION LEGEND



ANNEXE III  
(article 93)

ESTAMPILLES

SCHEDULE IV  
(Subsection 94(6) and section 101)

PROCESSING AND LABELLING REQUIREMENTS  
FOR MEAT PRODUCTS

Item	Column I Word or Phrase	Column II Requirements
1.	"Baked"	Having dry heat applied without direct contact with a flame for a time sufficient to produce the characteristics of baked or roasted meat product, such as brown crust on the surface, rendering out of surface fat or caramelization of added sugar
2.	"Barbecued"	Cooked with seasoning
3.	"Basted"	Injected with meat broth containing at least 15% solid matter, butter or edible fats or oils that are of vegetable origin, up to a maximum of 3%
4.	"Deep basted"	
	"Prebasted"	
	"Self basting"	
5.	"Breaded"	Coated with a combination of batter and bread or cracker crumbs
5.	"Cooked"	Subjected to heat for a time sufficient to produce the characteristics of a cooked meat product in respect of friability, colour, texture and flavour
6.	"Corned"	Cured
7.	"Dried"	Dehydrated
	"Dry"	
	"Semi-dry"	
8.	"Freeze-dried"	Dehydrated by a process of freeze-drying
9.	"Fully cooked"	Heated to an internal temperature of at least 69°C
10.	"Jellied"	Gelling agent added
11.	"Rolled"	Boned, rolled and tied
12.	"Semi-boneless"	Having not less than 45% of the bone removed from the meat cut
13.	"Shankless"	(a) In the case of a foreleg, having the forelimb removed at the elbow joint (b) In the case of a hind leg, having the hindlimb removed at the knee joint

ANNEXE IV  
(paragraphe 94(6) et article 101)

EXIGENCES DE TRANSFORMATION ET D'ÉTIQUETAGE DES PRODUITS DE VIANDE

Article	Colonne I Termes	Colonne II Exigences
1.	«Cuit au four»	Soumis à l'action de la chaleur sèche, sans contact direct avec une flamme, pendant une période de temps suffisante pour produire les caractéristiques d'un produit de viande cuit au four ou rôti, par exemple, une croûte brune, la fonte du gras de surface et la caramélisation du sucre additionné
2.	«Rôti B.B.Q.»	Cuit avec assaisonnement
3.	«Arrosé»	Injecté de bouillon gras contenant au moins 15 % de matières solides, de beurre ou de gras ou d'huile comestible d'origine végétale, jusqu'à un maximum de 3 %
	«Arrosé en profondeur»	
	«Pré-arrosé»	
	«Auto-arrosé»	
4.	«Pané»	Couvert d'une combinaison de pâte à frire et de miettes de pain ou de craquelins
5.	«Cuit»	Soumis à l'action de la chaleur pendant une période de temps suffisante pour produire la friabilité, la couleur, la texture et la saveur caractéristiques d'un produit de viande cuit
6.	«Traité»	Saumuré
7.	«Séchés»	Déshydraté
	«Sec»	
	«Semi-sec»	
8.	«Séchés à froid»	Déshydraté par séchage à froid
9.	«Cuit à fond»	Chauffé à une température interne d'au moins 69°C
10.	«En gelée»	Addition d'un agent gélifiant
11.	«Roulés»	Déossés, roulés et ficelés
12.	«Semi-déossés»	Au moins 45 % des os ont été enlevés de la coupe de viande
13.	«Sans jarret»	a) Dans le cas d'un membre avant, l'avant-bras est enlevé au niveau de l'articulation du coude b) Dans le cas d'un membre arrière, le jarret est enlevé au niveau de l'articulation du genou



# SCHEDULE IV—Concluded

Item	Column I Word or Phrase	Column II Requirements
14.	"Smoked"	Treated with smoke derived either directly or indirectly from hardwood
15.	"Stuffed" "Stuffed with"	Stuffed with a seasoned mixture of bread, grains or like substances or with a prepared meat product or a combination thereof
16.	"With giblets"	Containing a liver, a heart or a gizzard or any combination thereof of the same species
17.	"With natural juices"	Packaged in a package containing the juices generated by the cooking of the meat product

# ANNEXE IV (suite et fin)

Article	Colonne I Termes	Colonne II Exigences
14.	«Fumé»	Soumis à l'action de la fumée dérivée directement ou indirectement de bois de feuillus
15.	«Farci» «Farci de»	Farci d'un mélange assaisonné de pain, de céréales ou de substances semblables, ou d'un produit de viande préparé, ou les deux
16.	«Avec abats»	Comprend le foie, le cœur ou le gésier de la même espèce, ou toute combinaison de ceux-ci
17.	«Avec jus de cuisson»	L'emballage contient les jus de la cuisson du produit de viande

# SCHEDULE V

## INGREDIENTS AND COMPONENTS OF MEAT PRODUCTS

TABLE I  
(Section 118)

Item	Ingredient or Component
1.	monoglycerides
2.	diglycerides
3.	rice
4.	starches
5.	breads for which standards of composition are prescribed in the <i>Food and Drug Regulations</i>
6.	flours
7.	baking powder
8.	milks for which standards of composition are prescribed in the <i>Food and Drug Regulations</i>
9.	sweetening agents for which standards of composition are prescribed in the <i>Food and Drug Regulations</i>
10.	cocoa
11.	salt
12.	vinegars for which standards of composition are prescribed in the <i>Food and Drug Regulations</i>
13.	alcoholic beverages for which standards of composition are prescribed in the <i>Food and Drug Regulations</i>
14.	food colours
15.	flavouring preparations
16.	spice mixtures
17.	seasoning or herb mixtures
18.	cheeses, where the total amount of such ingredients is less than 10% of the meat product
19.	olives, pickles, relish and horse-radish where the total amount of such ingredients is less than 10% of the meat product
20.	vegetable, animal or marine oil or fat where the total amount of such ingredients is less than 10% of the meat product
21.	prepared or preserved meat product or prepared or preserved fish, where the total amount of such ingredients is less than 10% of a meat product for which no standard of composition has been prescribed in these Regulations
22.	alimentary paste that does not contain any form of egg or any flour other than wheat flour
23.	food additive preparations
24.	bacterial culture
25.	rennet preparation
26.	hydrolyzed plant protein

# ANNEXE V

## INGRÉDIENTS ET CONSTITUANTS DE PRODUITS DE VIANDE

TABLEAU I  
(article 118)

Article	Ingrédients ou constituants
1.	Monoglycérides
2.	Diglycérides
3.	Riz
4.	Amidon
5.	Pains pour lesquels des normes de composition sont prescrites par le <i>Règlement sur les aliments et drogues</i>
6.	Farines
7.	Levure chimique (poudre à pâte)
8.	Laits pour lesquels des normes de composition sont prescrites par le <i>Règlement sur les aliments et drogues</i>
9.	Édulcorants pour lesquels des normes de composition sont prescrites par le <i>Règlement sur les aliments et drogues</i>
10.	Cacao
11.	Sel
12.	Vinaigres pour lesquels des normes de composition sont prescrites par le <i>Règlement sur les aliments et drogues</i>
13.	Breuvages alcooliques pour lesquels des normes de composition sont prescrites par le <i>Règlement sur les aliments et drogues</i>
14.	Colorants alimentaires
15.	Préparations aromatisantes
16.	Mélanges d'épices
17.	Assaisonnements ou mélanges de fines herbes
18.	Fromages, lorsque la quantité totale de tels ingrédients constitue moins de 10 % du produit de viande
19.	Olives, cornichons, relish et raifort, lorsque la quantité totale de tels ingrédients constitue moins de 10 % du produit de viande
20.	Huile ou graisse végétale, animale ou d'origine marine, lorsque la quantité totale de tels ingrédients constitue moins de 10 % du produit de viande
21.	Produits de viande et poissons préparés ou conservés, lorsque la quantité totale de tels ingrédients constitue moins de 10 % d'un produit de viande pour lequel aucune norme de composition n'est prescrite par le présent règlement
22.	Pâtes alimentaires qui ne contiennent pas d'oeufs, sous quelque forme que ce soit, ni de farine autre que la farine de blé
23.	Préparations d'additifs alimentaires
24.	Cultures bactériennes
25.	Présure
26.	Protéines végétales hydrolysées

# SCHEDULE V—Concluded

## TABLE I—Concluded

Item	Ingredient or Component
27.	hydrogenated or modified oil or fat where the total amount of such ingredients is less than 10% of the meat product
28.	vitamin preparations
29.	mineral preparations
30.	whey, whey powder, concentrated whey, whey butter and whey butter oil
31.	mould culture
32.	flavour enhancers
33.	gelatin

## TABLE II (Section 119)

Item	Column I Ingredient or Component	Column II Common Name
1.	any oil, fat or tallow obtained entirely from animals, except lard, leaf lard or suet	the name of the meat from which the oil, fat or tallow is obtained plus oil, fat or tallow
2.	shortening or margarine containing fats or oils, except shortening or margarine containing coconut oil, palm oil, palm kernel oil or cocoa butter	shortening or margarine modified by vegetable oil or marine oil or by the common name of the vegetable, animal or marine oil or fat used
3.	shortening or margarine containing coconut oil, palm oil, palm kernel oil or cocoa butter	shortening or margarine modified by the common name of the vegetable oil or fat used
4.	meat	the name of the meat
5.	poultry meat	the name of the poultry
6.	fish	the name of the fish
7.	plant protein product	the name of the plant plus protein product
8.	hydrolyzed plant protein produced by the enzymatic process	hydrolyzed plus the name of the plant plus protein
9.	any protein isolate	the name of the source of the protein plus protein or the common name of the protein isolate
10.	any meat by-product	the name of the meat plus by-product or the name of the meat plus the name of the meat by-product
11.	one or more vegetable fats or oils, except coconut oil, palm oil, palm kernel oil or cocoa butter	vegetable oil or vegetable fat
12.	one or more marine fats or oils	marine oil

# ANNEXE V (suite)

## TABLEAU I (suite et fin)

Article	Ingrédients ou constituants
27.	Huile ou graisse hydrogénée ou modifiée, lorsque la quantité totale de tels ingrédients constitue moins de 10 % du produit de viande
28.	Préparations vitaminiques
29.	Préparations minérales
30.	Petit-lait, poudre de petit-lait, concentré de petit-lait, beurre de petit-lait et huile de beurre de petit-lait
31.	Cultures de moisissures
32.	Rehausseurs de saveur
33.	Gélatine

## TABLEAU II (article 119)

Article	Colonne I Ingrédient ou constituant	Colonne II Nom usuel
1.	Huile, graisse ou graisse fondue provenant entièrement d'animaux, sauf le saindoux, le saindoux de panne et le suif	«Huile de», «Graisse de» ou «Graisse fondue de» suivi du nom de la viande d'où est tiré le corps gras
2.	Shortening ou margarine contenant des graisses ou huiles, sauf shortening et margarine contenant de l'huile de copra, de l'huile de palme, de l'huile de palmiste ou du beurre de cacao	«Shortening de» ou «Margarine de» suivi de l'expression «Huile végétale» ou «Huile marine» ou du nom usuel de la graisse ou de l'huile végétale, animale ou d'origine marine utilisée
3.	Shortening ou margarine contenant de l'huile de copra, de l'huile de palme, de l'huile de palmiste ou du beurre de cacao	«Shortening de» ou «Margarine de» suivi du nom usuel de la graisse ou de l'huile végétale utilisée
4.	Viande	Le nom de la viande
5.	Viande de volaille	Le nom de la volaille
6.	Poisson	Le nom du poisson
7.	Produit protéinique végétal	«Produit protéinique de» suivi du nom de la plante
8.	Protéine végétale hydrolysée produite par procédé enzymatique	«Protéine hydrolysée de» suivi du nom de la plante
9.	Isolat protéinique	«Protéine de» suivi du nom de la source de la protéine ou le nom usuel de l'isolat protéinique
10.	Sous-produit de viande	«Sous-produit de» suivi du nom de la viande ou le nom de la viande suivi du nom du sous-produit
11.	Une ou plusieurs graisses ou huiles végétales, sauf l'huile de copra, l'huile de palme, l'huile de palmiste et le beurre de cacao	«Huile végétale» ou «Graisse végétale»
12.	Une ou plusieurs graisses ou huiles d'origine marine	«Huile marine»



SCHEDULE V—*Concluded*TABLE II—*Concluded*

Item	Column I Ingredient or Component	Column II Common Name
13.	one or more of the food additives that may be used as colouring agents listed in Table III of Division 16 of Part B of the <i>Food and Drug Regulations</i>	colour
14.	one or more natural flavours, except food additives listed in Table X of Division 16 of Part B of the <i>Food and Drug Regulations</i>	flavour
15.	one or more artificial flavours, except food additives listed in Table X of Division 16 of Part B of the <i>Food and Drug Regulations</i>	artificial flavour, imitation flavour or simulated flavour
16.	one or more spices, seasonings or herbs, except salt	spices, seasonings or herbs
17.	any combination of disodium phosphate, monosodium phosphate, sodium hexametaphosphate, sodium tripolyphosphate, tetrasodium pyrophosphate and sodium acid pyrophosphate	sodium phosphate or sodium phosphates

ANNEXE V (*fin*)TABLEAU II (*suite et fin*)

Article	Colonne I Ingrédient ou constituant	Colonne II Nom usuel
13.	Un ou plusieurs additifs alimentaires qui peuvent être utilisés comme colorants indiqués au tableau III du titre 16 de la partie B du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i>	«Colorant»
14.	Une ou plusieurs substances aromatisantes naturelles, sauf les additifs alimentaires indiqués au tableau X du titre 16 de la partie B du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i>	«Saveur»
15.	Une ou plusieurs substances aromatisantes artificielles, sauf les additifs alimentaires indiqués au tableau X du titre 16 de la partie B du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i>	«Essence synthétique», «Essence artificielle», «Arôme artificiel» ou «Parfum artificiel»
16.	Un ou plusieurs assaisonnements ou une ou plusieurs épices ou fines herbes, sauf le sel	«Épices», «Assaisonnements» ou «Fines herbes»
17.	Toute combinaison de phosphate disodique, phosphate monosodique, hexamétophosphate de sodium, tripolyphosphate de sodium, pyrophosphate tétrasodique et pyrophosphate acide de sodium	«Phosphate de sodium»









## ACCOPRESS®

25970	YELLOW
25971	BLACK
25972	LIGHT BLUE
25973	DARK BLUE
25974	LIGHT GRAY
25975	LIGHT GREEN
25976	DARK GREEN
25977	TANGERINE
25978	RED
25979	EXECUTIVE RED

GENUINE PRESSBOARD



® ACCO INTERNATIONAL INC.  
CHICAGO, ILLINOIS 60619



